

Lo scrittore americano rievoca incontri e conversazioni con Calvino, tra Roma e Ravello, in un film-documentario che sarà trasmesso domani sera da Rai Tre, h.23

A PAGINA 12

tL, tuttoLibritempolib

ANNO XXIX • N. 1481 • 17 SETTEMBRE 2005 • LA STAMPA • SUPPLEMENTO AL NUMERO ODIERNO • SPED. IN ABB. POST. •

Mirella Serri

A VENT'ANNI DALLA SCOMPARSA, DIECI SCRITTORI SI IN

AVEVA sessantadue anni, i capelli solo lievemente brizzolati, la figura esile, il sorriso sbarazzino. Italo Calvino aveva passato l'estate del 1985 al tavolino. Invitato a tenere le prestigiose Norton Poetry Lectures presso l'Università di Harvard nel Massachusetts, stendeva i testi delle «Six memos for the next millennium». Era la prima volta che uno scrittore italiano era chiamato a salire in cattedra in questo contesto (prima di lui c'erano stati T. S. Eliot, Igor Stravinsky, Jorge Luis Borges). Poi, come un fulmine a ciel sereno, l'ictus. Nessun se l'aspettava tranne, forse, lui stesso. Pochissimo tempo prima, durante una conferenza romana in una saletta buia e poco affollata, parlando di Cesare Pavese e della letteratura del dopoguerra, guarda caso, si era sbagliato. «Dopo la mia... morte» aveva detto, poi si era accorto dell'errore e aveva corretto in «sua». Si riferiva ovviamente a quella dell'autore del *Mestiere di vivere*. Ma forse Calvino, scomparso nella notte tra il 18 e il 19 settembre dello stesso anno, mentre stava scrivendo di rapidità e di leggerezza già si pensava postumo di se stesso. A vent'anni dalla sua scomparsa, quale libro ricordiamo dunque di questo straordinario Perseo del Novecento, grandissimo autore lieve? Quale la sua influenza sugli scrittori più giovani? La parola a dieci romanzieri esponenti della più qualificata «last generation». Con una sorpresa. L'autore dei *Nostrì antenati* vola ad altezze tali che quasi nessuno osa prenderlo a modello e avventurarsi al suo fianco per carpirne il mestiere.

SILVIA BALLESTRA
Sugli alberi con il Barone

Tutto comincia con un piatto di lumache rifiutato. Simbolo di impensabile disubbidienza da parte del *Barone rampante*. Che spasso. Avevo 11 anni, vivevo a Grottammare vicino Ascoli Piceno.

TIZIANO SCARPA
Medardo, adorabile

Adorabili quelle due metà di Medardo in conflitto perenne nel *Visconte dimezzato*. E' l'ineluttabilità del destino bellico che mette in scena, un modo di raccontare la guerra e di rappresentarla con sublime ferocia. E' tanto straordinario nel suo linguaggio che mi sono divertito a cercare di cambiarne gli accenti. E' uno scrittore sessuofobico che ostenta indifferenza e neutralità nei confronti del sesso. Così ho preso una sua pagina in cui discetta con eleganza dell'erotismo di antiche stampe del paese del Sol Levante. L'ho inserita nella mia opera *Occhi sulla graticola*. Il risultato di questo intarsio è stato di rendere Calvino partecipe di una dotta disquisizione sulla rappresentazione dei genitali nei manga giapponesi. Un effetto straniante.

ANTONIO SCURATI
Lezioni sopravvalutate

Non mi piace. Ha avuto un'influenza nefasta sulla cultura italiana. Le *Lezioni americane* sono uno dei libri più sopravvalutati degli ultimi decenni. Lo si contrabbanda per un distillato di altissimo livello intellettuale. Invece non mancano assunti anche molto banali. La lezione sulla leggerezza, fraintesa dai suoi epigoni, ha dato vita a un culto quasi religioso, un «calvinismo» dove dietro l'apparenza dell'

Non ha mai contato nella mia formazione di scrittrice. Meglio Giacomo Leopardi.

PAOLA MASTROCOLA
Mirabile la leggerezza

Le *Lezioni americane* sono uno esempio di mirabile letteratura. Il saggio sulla leggerezza è la mia Bibbia: Ariosto o Stendhal sono affrontati in termini per nulla accademici o scolastici. L'ombra del suo stile però non si allunga sulla mia pagina. Natalia Ginzburg è insuperabile. Cerco di seguirne i ritmi e la spietata efficacia.

VANESSA AMBROSECCHIO
Ma il mio Italo è Svevo
Da bambina mi identificavo con



...nella proprietà. Ma ha un'idea: il vino deve mostrare qualche lato del territorio, come il carattere di una persona. Così s'imbatta in Roberto Cipresso, winemaker geniale che, seguendo i dettami della coltura biologica, comincia a ragionare sui frutti dei primi vigneti impiantati a merlot, cabernet, barbera, moscato, carmenere e pinot bianco. Una dozzina di ettari collinari per 16 mila bottiglie l'anno. Ora, questa Barbera «Lunisola» 2002 è stata un incontro: rossa violacea, concentrata;

se il vino sa di «bosco», è meglio spedirlo in Australia. E che non s'azzardi a far la Barbera!

CÀ OROLOGIO

Baone (PD)
Via Cà Orologio, 7/a
Tel. 0429.50099
Una bottiglia di
Veneto Barbera "Lunisola":
euro 9

le loro invidia e addoriscie la loro rudezza». Che inimmaginabile atto di accusa sono le parole scritte nel 1864 da Hippolite-Adolphe Taine alla scoperta della perla del Lago di Garda! Che direbbe oggi quando, all'entrata della città, all'inizio della discesa, sulla destra, l'orrida sterminata mole dell'ennesimo supermercato lombardo strazia il panorama?

Che direbbe delle ridicole preziosissime ordinatissime aiuole fiorite che sembrano splendidi diamanti schiacciati in mezzo ad una montagna di letame? E che direbbe delle gru che sulla sinistra stuprano il prato davanti ad un borgo agreste?

Provato il 30-8-2005

PARK

Desenzano del Garda (Brescia)
Lungolago C. Battisti 17
Telefono: 030.9143351
Fax: 030.9142280
E-mail: park@cerinihotels.it
Sito: www.parkhotelonline.it
Categoria: ****
Singola: €90 - Doppia: €100-160
Prima colazione e garage compresi

OSTIENE CARLIN



del'halibut selvaggio

paese che ha costruito la vera fortuna dei vini europei

dei vini», ha venduto milioni di copie della più importante. Immaginare ai lettori mia rubrica il piacere mi trovato a visitare Edimburgo, un edificio in cui, dal 1730, si ritro delle aste di vino. Building si trova nella porto di Leith una delle suggestive e caratteristiche capitale scozzese. dei suoi sotterranei, oltre quattro secoli è o il vino che arriva è stata suggestiva e avara di sorprese. alattiti pendono dalle volte delle cantine: si lunghi particolari che coperto interamente. Il fenomeno è degno perché questi microrganismi caratteristici della zona, si sono adattati a lo qui e in nessuna

altra parte del mondo al di fuori della loro zona d'origine. Sono importanti perché è grazie a loro che in questi luoghi bui si mantengono condizioni di temperatura (intorno ai tredici gradi) e umidità costanti, ideali per la conservazione delle bottiglie. Ai piani superiori dell'edificio si trova il Vintners Rooms (www.thevintnersrooms.com), uno dei migliori ristoranti della città. L'ambiente raffinato conserva perfettamente l'atmosfera settecentesca. La bellezza degli stucchi alle pareti rende bene l'idea della ricchezza che il commercio del vino ha generato in passato nel porto di Leith. Patrice Ginestiere è il cuoco francese che regge - in modo egregio - le sorti della cucina, mescolando con il dovuto equilibrio il proprio retaggio culturale con materie prime di grande qualità di cui il territorio scozzese è ricco. Le highlands custodi-

scono ottima carne mentre il mare a Nord-Ovest delle isole britanniche, grazie all'incontro di correnti calde e fredde, è l'habitat d'elezione per moltissime varietà di pesci e molluschi. L'aragosta accompagnata al foie gras è un ottimo esempio della qualità dei prodotti di mare e lo stesso dicasi delle capesante, di cui si prepara un carpaccio con caviale. Per il piatto principale è bene scegliere tra un filetto di vitello delle highlands con salsa bordolese e un roti de veau aux girolles d'Aviemor. Il migliore, però, resta l'halibut selvaggio, il miglior pesce che offre la zona. La carta dei vini, che beneficia della lunga tradizione enologica del luogo, è straordinaria. Il Vintners Rooms è un angolo di buongusto dalla tradizione consolidata dove consiglio di sostare a chi si trovasse a passare per la Scozia.

OSTERIE D'ITALIA

Strozzapreti al castrato e fiori di zucca fritti

Paola Gho

P IETRINO Gabbarini e Renata Gioia - con quarant'anni di ristorazione sui Castelli Romani alle spalle - da alcuni anni si sono trasferiti in questo accogliente locale, ai margini del centro storico di Genzano.

Il clima familiare che si respira nell'ambiente non mente: infatti Renata governa in cucina, Pietrino dice la sua su quasi tutto - dalle ricette al pane, dal vino alle materie prime - mentre le due brave figlie, Claudia e Giorgia, assistono con gentilezza i clienti in sala. È usanza della casa servire subito l'antipasto (ma ovviamente potrete rinunciarci), generalmente composto da numerosi piatti, tra i quali spiccano fagioli in umido, fiori di zucca fritti e «friggiteli» ripieni. Si può quindi ordinare un primo scegliendo fra gli strozzapreti al castrato, le fettucce con funghi freschi, l'immane pasta all'amatriciana, la zuppa di fave o di cannellini, i lumaconi in salsa di fagiolo o la classica pasta e ceci.

Non si abbandona il solco della tipicità neppure con i secondi: petto di vitello alla fornai, abbacchio alla svinatura, animelle in bianco, pannicolo di manzo alla finocchiella, coniglio ripieno e ancora trippa, coda alla vaccinara e bollito alla picchiapò.

Consigliabili, poi, nella giusta stagione, i funghi porcini o galletti, variamente proposti. Si finisce con i dessert catalinchi, con singolari variazioni di crema catalana. Il vino sfuso si difende, ma la cantina offre una discreta gamma di bottiglie, con ricarichi corretti.

PIETRINO E RENATA

Genzano di Roma (Rm) - Via Cervi, 8 - Tel. 06 9391497
Chiuso il lunedì - Coperti: 80
Prezzi: 25-27 euro vini esclusi
Carte di credito: tutte tranne AE

iene

PREPARAZIONE

Pulite le scarole, eliminando le foglie brutte, lavatele e asciugatele. Mettete in ammollo l'uvetta per una decina di minuti, scolatela e strizzatela bene. Dissalate e spezzettate le acciughe, snocciolate le olive e mettetele in una ciotola con l'uvetta e i pinoli, mescolando in modo da amalgamare il tutto.

Aperte i cespi di scarola e riempiteli con il composto preparato. Chiudeteli con uno spago da cucina e

sistemateli in una pirofila, dopo averli conditi con un goccio di olio e un pizzico di sale, se necessario. Stufateli in forno alla temperatura di 160°C per 45 minuti e portateli in tavola ben caldi.

Si possono preparare le scarole 'mbuttunate (imbottite) anche lessando i cespi per pochi minuti e arricchendo il ripieno con un pugno di capperi. Le fa poi insaporire per un quarto d'ora in un tegame, dove ha fatto soffriggere uno o due spicchi d'aglio in olio di oliva.