

CASALZUIGNO

Nel ritratto di signora scoprirai un mondo



di Anna Detheridge

Un pastello di Bernardino Palazzi raffigura le due giovani sorelle Wally e Wanda Toscanini con in testa dei buffi cappellini, ritratte tra il pubblico di un teatro, una appoggiata allo schienale dell'altra, con aria vagamente distratta.



Cento volti femminili dalla fine del secolo alla metà di questo raccontano la storia privata di Milano

Giovanni Maria Mossa, «Rosita Levi Pisetzky», 1935; a destra, Bernardino Palazzi, «Wally Toscanini alla Scala», 1946; accanto al titolo, Henry Garnier, «Luisa Casati Stampa di Soncino Amman»



lone, per lo più della grande tradizione ritrattistica lombarda, ma anche di grande interesse storico per la luce che getta su personalità dimenticate e soprattutto su una storia privata che in passato e forse tuttora, come ha osservato Giorgio Ru-

mi in catalogo, ha subito una doppia censura.

Volutamente dimenticata da tutti, la storia delle donne in seno alle famiglie non interessa né la storiografia tradizionale dei grandi avvenimenti, né quella marxista che recupera in

parte la figura femminile, ma solo per quanto appartiene alla sfera del lavoro. Ricostruire la quotidianità del privato significa far riaffiorare il sapore delle nostre vite di ieri, il senso delle nostalgie di oggi, testimonianze di non poca importanza ri-

guardo usi, costumi che già sbiadiscono nel ricordo collettivo. Conoscere e sapienza qui le donne furono sacerdotesse e depositarie, custodi gelose di una «qualità della vita» che se sopravvive oggi lo si deve a chi l'ha saputo generosamente

praticare, inscenare e tramandare.

Le signore qui ritratte in quasi tutti i casi hanno avuto un doppio ruolo: o complici delle vicende pubbliche che hanno toccato le loro famiglie seppur nel solco di ruoli antichi quali

mogli, madri, figlie o sorelle, oppure protagoniste delle vicende delle loro vicende professionali. Da Irene Falck, moglie del fondatore delle acciaierie che visse la stagione dei grandi avanzamenti industriali, rappresentata in un ritratto ottocentesco, morbido e romantico; a Maria Luisa Bonacossa raffigurata dalla Ambrogio Alciati, vincitrice in coppia con il marito di campionati di pattinaggio su ghiaccio negli anni 20, e insieme editore della Gazzetta dello Sport (che ebbe come firma Orio Vergani). Rosita Levi Pisetzky, l'importante studiosa di storia del costume, ricercatrice scientifica dei rapporti stretti tra economia, politica e moda, ci osserva composta da una tela di Giovanni Maria Mossa; le tre grandi amiche e dive Gea della Garisenda, Lyda Borelli, protagonista di una memorabile Figlia di Iorio nel 1904, e Maria Melato sfidano lo spettatore con le loro pose stravaganti. Il volto di Niki Visconti di Modrone dalla bellezza dirompente si stacca dal fondo scuro e movimentato, ritratto esemplare nella sua appartenenza a una collaudata tradizione di misteriose immagini di seduzione femminile.

Non mancano le regine dei salotti letterari quali Vittoria Cima, musa di Arrigo Boito e della Scapigliatura milanese, mentre particolarmente entusiasmante appare, invece, la vicenda di Maria Torelli Viollier Torriani (raffigurata aggrappata a una poltrona con cappotto e cappello in uno stato di assoluto disagio). Giovanissima conobbe per corrispondenza un giornalista napoletano che raggiunse a Milano dove divenne amica e promotrice degli interessi femminili insieme a Anna Maria Mozzoni. Eugenio Torelli Viollier (il marito) fondò il Corriere della Sera mentre lei si dedicò alla letteratura pubblicando Gente per bene e Un matrimonio in provincia oltre ad alcune polemiche rimaste famose compresa quella a difesa dello «scrive» contro Matilde Serao.

Mancano alcuni nomi importanti (in catalogo) e dalla difficoltà di reperire ritratti di buona qualità tra i quali si rimpiange l'assenza di Fernanda Wittgens, leggendaria storica dell'arte, sorprendente e partigiana.

«Signore di Milano, 1900-1950», Villa della Porta Bozzolo, Casalzuzigno (Varese) dal 17 settembre al 16 novembre. Catalogo Skira

ME MI PIACE Prelibatezze all'Eremo di Ragusa

di Davide Paolini

«Fatti non foste per viver come bruti, ma per seguir virtute e conoscenza», ha scritto Dante, quasi a voler dettare le fondamenta del partito del viaggiatore alla ricerca di novità e non della fuga dai propri pensieri.

Lo confesso, aderisco da sempre al movimento dantesco, personalizzato in Ulisse, ma qualche volta mi assalgono dubbi quando ripenso ad un'altra riflessione: «Che mi resta da fare? Ho già tentato tutto e in nessuno luogo, ho trovato quiete» (Petrarca).

L'altrove, la fuga, il posto. C'è oggi chi lo cerca in modo virtuale: correndo, alla stazione o all'aeroporto salendo «metaforicamente» su quei mezzi, c'è chi ricerca il silenzio e chi il caos. Ma a luglio e ad agosto la fuga diventa sempre più difficile: tutti «obbligatoriamente» scappano da qualcosa...!

Incredibile ma vero in piena estate ho rivissuto il mio fenomeno nebbia: una fuga alla scoperta di posti, odori, sapori ed emozioni. Il posto è l'Eremo della Giubiliana (strada per Marina di Ragusa km 9, tel. 0932/669119); i luoghi sono a sud di Ragusa, dove l'altipiano si copre di carrubi e plana dolcemente verso il mare fino ad arrivare alla straordinaria riserva naturale del fiume Irmínio e infine la parte antica di Modica. Qui tra i vicoli, se ci si lascia trascinare dai profumi si arriva dritti, dritti all'Antica Dolceria Bonajuto (via Umberto I, 159, tel. 0932/941225), dove si può sniffare un'eccezionale cioccolata, biscotti al miele di carrubo, Bianco-mangiare, eccetera. L'Eremo non è un convento gestito da religiosi, già dal '700, infatti appartiene alla famiglia Nifosi che ne ha avviato il restauro, voluto dall'ultima erede Vincenza, coordinato dal figlio architetto Salvatore Mancini. Il nucleo dell'antico convento è stato restaurato rispettando l'antica struttura, con ricerca certosina dei materiali originali: dalle antiche pavimentazioni in pietra pece e calcare fino agli arredi. Le camere sono state ricavate nelle celle, ma fornite di tutti i servizi dell'era moderna. C'è ancora qualche difficoltà di fornitura «elettrica», ma è affascinante. Romantico arrivarci alle due di notte, accolti con torce e lumi di candela. La fuga ha bisogno di imprevisti. Ma le altre grandi sorprese arrivano dalla cucina. In questa area mi è già capitato di scoprire, in febbraio, una interessante rosticceria-trattoria «Fidone» a Frigintini, ora i piatti dell'Eremo della Giubiliana. L'ispiratrice di questa cucina è la padrona di casa; dunque si è in presenza di ricette della tradizione aristocratica siciliana. Speriemo che non intervengano chef o critici per alleggerire o variare gli ingredienti usati o la lista presentata. La sua forza e validità è appunto il fatto che i piatti traggono origine da un ricettario della famiglia Nifosi. E sempre più difficile e raro poter gustare il pane e la pasta fatti in casa con la farina di grano duro della casa, le focacce di verdure selvatiche, di funghi o di pesce; gli ortaggi dell'orto, i formaggi delle pecore del grege delle vicinanze, l'insalata con le foglie di capperi. Tra i piatti: cuscus di pesce o carne, i cavati, gli spaghetti o l'insalata alla barbaresca, le cozze al vino bianco (strepitose), le minestre o le zuppe di ceci, fave o lenticchie e tanto pesce del mare a pochi chilometri. Torte rustiche della casa (come a colazione) o dolci di Bonajuto. È la vera cucina mediterranea, non quella blandita con l'infelice espressione di dieta mediterranea. La lista dei vini è un gioiellino: ci sono solo ed esclusivamente i migliori rossi, bianchi e vini da dessert siciliani. Ma la fuga non è finita, anzi... Si può scappare a piedi (con vari percorsi di trekking) in mountain bike, a cavallo, ma soprattutto in aereo. A poche centinaia di metri dal convento funziona l'aeroporto privato dell'Eremo, da dove Mancini decolla, con gli ospiti, alla volta di Pantelleria o Lampedusa o Malta o Tunisi. Così è se mi piace!

ALL'AMO

Storie di stoccafissi e baccalà

di Daniela Milani Vianello

Dove le correnti calde degli oceani s'incontrano con quelle fredde si forma il plancton, complesso di organismi che nutre il pesce e lo fa proliferare. E quanto avviene per il merluzzo al largo delle isole Lofoten, un ammasso di isolotti, scogli e secche, ben oltre il circolo polare Artico. Per raggiungere questi tratti di oceano, in cui le pesche hanno del miracoloso, fin dall'età rinascimentale, si aprirono le «vie del freddo» ovvero le nuove «rotte alimentari» che videro impegnati in serrate lotte vascelli tedeschi, olandesi, baschi, francesi e inglesi. Se la Controriforma, con la sua ansia di riportare alle più frugali abitudini i popoli cattolici, fu la responsabile della grande diffusione del baccalà, il «pesce basto-

ne» (stok "bastone" e visch "pesce") aveva già fatto il suo ingresso nella cucina mediterranea nel XV secolo, dopo che la nave veneziana di messer Pietro Querini fece naufragio nelle gelide acque che lambiscono la Norvegia. Per un caso del destino, il nobiluomo-mercante era approdato proprio lì, sullo scoglio più meridionale delle Lofoten, patria indiscussa del merluzzo, dove un clima asciutto, freddo, ventoso offre le condizioni climatiche ideali per la sua essiccazione.

Partito da Candia nella primavera del 1431, diretto ad Anversa con le stive cariche di malvasia, spezie e legni profumati, messer Querini si salutò con 16 compagni sui 47 che componevano l'equipaggio: erano i primi giorni del nuovo anno. Lasciò del drammatico naufragio, ma più ancora del suo incontro con gli ospitali abitanti di Rost, un prezioso diario geo-

grafico ed etnografico insieme. Il manoscritto, raccolto dal giovane segretario del Senato, Gian Battista Ramusio, entrò a far parte della monumentale opera «Navigazioni e Viaggi», stampata una prima volta nel 1559. Con la disponibilità verso il nuovo proprio dell'indole del mercante veneziano, Querini descrive con precisione ed acume l'insolito modo di vivere di uomini semplici puri di cuore e liberi nei costumi. Grande attenzione egli dedica poi alla pesca, la conservazione e il commercio del merluzzo. Gli abitanti di quelle terre estreme, egli racconta, si nutrono di «culo mundi», condono il loro pescato «in una terra di Norvegia, per miglia oltre miglia, chiamata Berge (Bergen)» dove nascono in Alemagna, Inghilterra, Scozia e Prussia. Un solo prodotto quinti per procurarsi quanto loro serviva,

senza neppure sporcarsi le mani con il danaro, poiché lo stoccafisso qui funzionava come moneta sonante.

Queste ed altre notizie su uno dei primi alimenti conservati ci vengono narrate, nel divertente e curioso libro «Nel segno del baccalà» da Flavio Birri e Carla Coco che arricchiscono le informazioni storiche e merceologiche con una ricca raccolta di ricette. Il merluzzo può essere conservato sia salato (baccalà) che essiccato (stoccafisso): dai tempi del Concilio di Trento, i conventi nelle cui mense imperava seppur far miracoli nell'insaporirlo di sapori ed elevandolo dalla monotonia della cucina nordica, che molto sbrigativamente lo bolliva, a prelibatezza nostrana.

Flavio Birri e Carla Coco, «Nel segno del baccalà», Marsilio, Venezia 1997, pagg. 126, L. 20.000

HELP

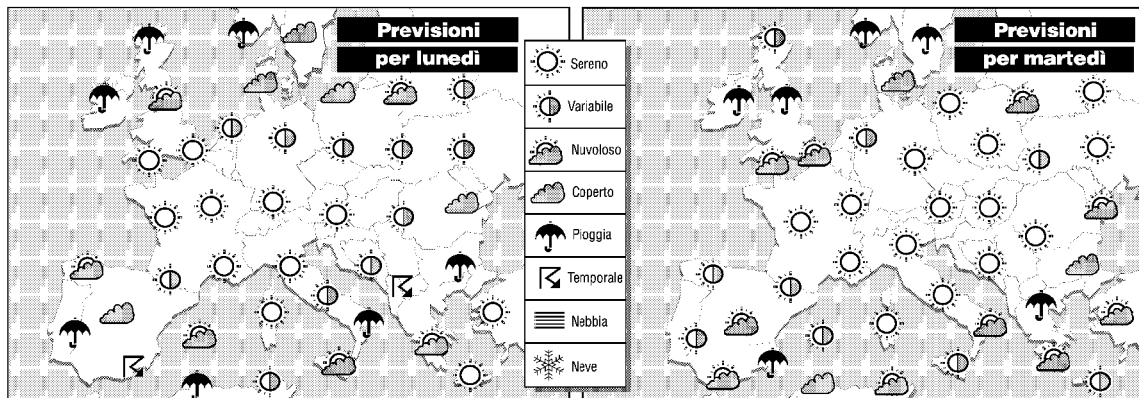
Una corsa per la speranza

«Corri anche tu per la ricerca»: si svolge oggi, con partenza dal centro storico di Basiglio Milano 3 (Piazza Monsignor Rossi) la "3ª corsa di Terry Fox". È una delle centinaia di marce della solidarietà, non competitive e finalizzate alla raccolta di fondi per la ricerca, annualmente organizzate in tutto il mondo in ricordo di Terry Fox, un

ragazzo canadese tanto coraggioso quanto sfortunato. Dopo essere stato sottoposto a intervento chirurgico per un tumore osseo a una gamba, ancora con le stampelle decise di intraprendere "la maratona della speranza" che consisteva nell'attraversare tutto il Canada quasi a passo di corsa. Nonostante non sia riuscito a portare a termine l'impresa, il suo gesto va interpretato

come un messaggio di coinvolgimento collettivo che vuole far riflettere sui gravi problemi del cancro e sulla necessità di riuscire a combatterlo e magari a sconfiggerlo. Con questo obiettivo, quanto verrà ricavato dalla manifestazione sarà devoluto alla Fondazione dell'Istituto Europeo di Oncologia per la formazione e lo sviluppo della ricerca clinica e sperimentale. (L.T.)

IL TEMPO



■ Irlanda - Scozia - Inghilterra settentrionale - Penisola scandinava - Danimarca - Regioni costiere baltiche della Germania - Polonia settentrionale — Un sistema perturbato centrato sull'Islanda determinerà cielo da molto nuvoloso a coperto, con precipitazioni a carattere diffuso. Queste saranno molto intense sulle coste occidentali della Scozia e della Norvegia, moderate sull'Irlanda, deboli altrove.

■ Resto dell'Italia e della penisola balcanica — Da molto nuvoloso a coperto con piogge e temporali.

■ Resto delle isole britanniche - Francia - Paesi Bassi - Resto dell'Europa Centrale - Italia centro-settentrionale e Sardegna - Penisola balcanica nord-occidentale - Ucraina - Regioni a nord dell'Ucraina — Una vasta area di alta pressione darà luogo a cielo da sereno a poco nuvoloso, con rasseramenti più marcati sulla Francia, la Germania meridionale, i paesi alpini e l'Italia settentrionale.

■ Penisola iberica — Si avranno parziali schiarite sulle regioni occidentali, della nuvolosità più intensa rimarrà sulle regioni interne e lungo le coste sud-orientali. Su queste ultime località si potranno verificare precipitazioni.

■ Resto dell'Italia e della penisola balcanica - Regioni dell'Egeo — Cielo da nuvoloso a molto nuvoloso, con possibilità di precipitazioni sulle regioni balcaniche del Basso Adriatico.

A cura di Sergio Borghi dell'Osservatorio meteorologico di Milano-Duomo

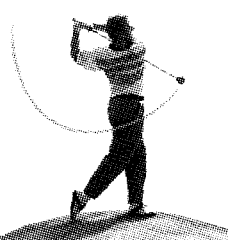
Table with columns: In Italia..., ... e all'estero, and temperature data for various cities.

Club Med CUP

SIMONETTA, CASSANI E CAJA VINCITORI A CASTELCONTURBIA

La stagione estiva volge ormai al termine, il rientro dalle località di vacanza segna la fine del periodo di riposo più atteso da tutti e anche il circuito di golf Club Med Cup è arrivato quasi alla fine dei suoi affollatissimi appuntamenti previsti nei vari circoli più belli d'Italia. Sabato 6 e Domenica 7 settembre Castelconturbia ha ospitato la trentesima tappa e solo otto gare ci separano dalla finale italiana che si giocherà a Zoate (25/26 ottobre) e dall'attesa finalissima di Agadir (4/8 dicembre). Con grande soddisfazione in questo week end si sono aggiudicati la partecipazione alla finale in Marocco: GIANLUIGI SIMONETTA 1° netto in prima cat. con 73/42, ALESSANDRO CASSANI 1° lordo di prima cat. con 76/33 e ROBERTO CAJA 1° netto in seconda cat. con 67/34. Disputeranno invece la finale italiana: GIOVANNI PARACCHINI 2° netto in prima cat. con 72/41, LUCIANO AGNELLINI 2° netto in seconda cat. con 71/36 e ANDREA ROSSI RAZZINI vincitore del premio messo in palio da Telepiù con un punteggio di 74/41.

Nonostante il percorso di Castelconturbia sia considerato molto impegnativo, gli iscritti a questa tappa Club Med Cup hanno dimostrato di sapersi concentrare al massimo ottenendo una determinata ma corretta competizione. Pur non guadagnandosi i posti in finale si dichiarano soddisfatti tutti gli altri premiati che, assicurando, ritenteranno in una delle tappe ancora da giocare il colpo fortunato che li potrebbe portare alla finale di Agadir su un comodo volo Royal Air Maroc: MASSIMO GENONI terzo netto di prima cat. che ha realizzato un 70/37, TOMMASO BOSSETTI terzo netto di seconda cat. con 80/45, CLARE CASTELNUOVO premio Signore 72/37, RICCARDO CASTELNUOVO premio Seniores 73/39, ENRICO ANNALI (Alpino) premio Juniores con 75/39. STEFANO BORDONE si è invece portato via il premio Mid Amateur, messo in palio da Peroni Nastro Azzurro con un punteggio di 73/37 mentre ROBERTO MARCHETTI ha realizzato il nearest to the pin offerto da Nescafé mettendo la pallina a 209 cm dalla buca 2. Dulcis in fundo ANDREA ROSSI RAZZI non si è accentato di arrivare alla finale italiana e si è guadagnato anche il premio per il miglior giro in seconda giornata con 41 punti. Non si disperino i non vincitori perché partecipando ad una delle prossime gare Club Med Cup potrebbero realizzare il loro sogno di diventare campioni. A proposito, settimana prossima si giocherà a Montecchia.



Indirizzo Internet: www.artuanews.it/clubmedcup

