

VAGAMONDO

Una passeggiata nel ventre di Parigi

di Paolo Rinaldi

Le catacombe non sono un'esclusiva romana: anche nel IV capitolo del bel libro di Corrado Augias *I Segreti di Parigi*, si parla, con piglio romanzesco e un pizzico di umore nero, di quelle di Parigi, meno note delle romane, ma altrettanto estese e interessanti. Hanno, però, una storia completamente diversa, più vicina a quella delle gallerie che i napoletani scavavano per estrarne il materiale da costruzione per la loro città: anche Parigi, come Napoli, è stata edificata sul vuoto, creato in miniere, profonde anche 35 metri, alla ricerca della *Pierre de taille*, provocando una specie di ribaltamento delle masse, per cui un cronista settecentesco scriveva: «Torri, campanili, cupole sono altrettanti segni che ci avvertono: tutto quello che vediamo in aria equivale a ciò che manca sotto i nostri piedi».

C'è stato un momento in cui le fogne hanno rappresentato un elemento di preoccupazione e di fascinazione per l'immaginario francese, che va da metà Ottocento a metà Novecento, da *I Miserabili* di Victor Hugo a *La Pazza di Chaillet* di Jean Giraudoux, rappresentata nel 1945: tra gli emarginati che la vecchia Aurélien chiama a raccolta ci sono anche i lavoratori delle fogne. Bisognerebbe citare anche alcuni episodi della serie di *Angélique*, di scrittura più recente. Quanto a Jean Valjean e a Marius, la cui avventura nelle fogne è stata in parte inserita nel disneyano *Il Gobbo di Notre Dame*, si ricorderà che a un certo punto i due fuggitivi incappano, addirittura, in un indumento di Marat e se è vero che esiste una leggenda che lo vuole rifugiato nelle fogne dove poi sarebbe morto, è anche vero che la loro funzione di prima sepoltura fu di uso corrente solo durante gli anni del Terrore, quando i cadaveri ghigliottinati venivano semplicemente gettati nelle gallerie sotterranee. Ma il loro uso cimiteriale era già iniziato nel

Itinerario sotterraneo per le fogne, le miniere e le catacombe della «ville lumière»

1786, con un monumentale progetto che doveva liberare la città da orrendi luoghi come le fosse comuni. La traslazione di alcune dozzine di milioni di cadaveri, prima dall'enorme cimitero Des Innocents di Les Halles e poi dagli altri, soprattutto nelle cave alla base delle tre "montagne" di Montparnasse, Montrouge e Montsouris, durò sedici mesi. Tibie, femori e teschi furono composti alla meno peggio, secondo forme e dimensioni, come possiamo ammirarli ora negli ottocento metri circa di gallerie percorribili dai visitatori comuni.

Il viaggiatore curioso e coraggioso penetra in questo luogo dal n. 1 di Place Denfert-Rochereau, accanto alla stazione del metro (per informazioni: 00331 - 43.22.47.63). Dall'ingresso,



si scendono novanta gradini di una scala a chiocciola e si percorrono gallerie tappezzate di ossa; molti cancelli laterali sono sbarrati e iscrizioni invitano a fermarsi davanti all'«Empire de la Mort», mentre bisogna proseguire, perché la parte più scenografica è avanti, dove l'acustica delle caverne è tale che nella primavera del 1897 lo sgarlo conosciuto come Cripta della Passione fu usato per un concerto

il cui tema era intonato all'ambiente: la *Marche Funèbre* di Chopin e la *Danse Macabre* di Saint-Saëns.

Le catacombe, tuttavia, non sono da confondere con Les Egouts, cioè le fogne vere e proprie, la cui costruzione risale al Secondo Impero, opera del Barone Haussmann. Sono più di duemila chilometri di fognature, che hanno giocato un ruolo molto importante nella lotta per la libera-

zione di Parigi nel 1944. Solo una piccola parte de Les Egouts è visitabile a piedi, intorno all'entrata di fronte al n. 93 di Quay d'Orsay, vicino al Pont de l'Alma (per informazioni: 47.05.10.29). Si scende una rampa di scale e ci si trova a percorrere un itinerario di gallerie che portano lo stesso nome delle strade che, in superficie, le sovrastano, come in uno specchio sotterraneo di quello urbano, una

decina di metri più in alto. Lungo il percorso si susseguono un'impressionante museo di macchine e tecniche antiche e futuribili, insospettabili e geniali. Tutto molto scientifico, chiaro e comprensibile e soprattutto (quasi) inodore. Non aspettatevi niente di disgustosamente romantico, come racconta un professore americano di Storia, Donald Reid, in un suo libro sulle fogne di Parigi: nella seconda metà

Parigi sotterranea: la via d'Assas tracciata dai tedeschi durante la Seconda guerra mondiale

dell'Ottocento vi si organizzavano viaggi in gondola, con dame vestite di seta, sedute su cuscini di velluto «che squittono felici, mentre i topi corrono lungo le pareti umide».

Altra storia sotterranea, intrisa di mistero, è quella del lago sul quale si eleva l'edificio dell'Opéra National de Paris, generalmente chiamata Opéra Garnier dal nome dell'architetto, uno degli esempi più belli di eclettismo dell'arte ufficiale del secondo Impero. Un po' torta, un po' scatola di cioccolatini, con logge, busti dorati, archi con girlande, maschere antiche e gruppi allegorici, Pegasi e Orfei volanti, schiavi neri e danzatrici indù, una monumentale scalinata in marmo di Carrara e balaustra di onice algerino. Il palcoscenico, con una inconsueta pendenza del 5%, è profondo 27 metri, ma arriva a 50 in occasione dell'apertura della stagione dei balletti con il classico *Deuilé du Ballet*, cioè la presentazione di tutto il corpo di ballo. Emozionante nella sua poetica bellezza, il famoso soffitto decorato da Marc Chagall, nel 1964. La leggenda del lago deriva dall'esistenza di una falda freatica che fu bloccata da un'enorme vasca di cemento riempita poi di acqua, per controbilanciare la spinta dell'immenso peso dell'edificio. Ma un fantasma dal viso sfigurato vi si era rifugiato in preda alla disperazione fino a morir d'amore, una prima volta nel romanzo di Gaston Leroux, per rivivere e morire di nuovo nel musical di Andrew Lloyd Webber e nei film che ne sono stati tratti.

Viene da pensare a un febbraio di quasi trenta anni fa: era il 1968 e si correva la prima regata intorno al mondo in solitario, di cui la Vendée è figlia. Bernard Moitesser, navigatore francese diventato un mito, era primo. Subito dopo aver doppiato il Capo di Buona Speranza decise di lasciar perdere e fece rotta sulle isole del Pacifico, dove trascorse buona parte della sua vita. Rinunciò ai soldi del montepremi e alla gloria del momento, per salvarsi — come disse — l'anima e scoprire in mare la vera felicità. Ma erano altri tempi.

— A ME MI PIACE —

Il Selvaggio più gentile d'America

di Davide Paolini

È una star tra le stars di Hollywood. Non a caso la sua abitazione è di fronte a quella di Dustin Hoffman, suo compagno di tennis. Ma non si tratta di un attore o di un cantante, bensì di un ristoratore siciliano che oltre a ospitare nel suo locale firme famose del cinema, gestisce il ristorante di Dorothy Chandler Pavillon del County music center di Los Angeles, dove vengono consegnati gli Oscar del cinema. Si chiama Piero Selvaggio, da ormai trent'anni negli Stati Uniti, che ha alle spalle una tipica storia di chi, negli Anni 60, è arrivato nel Paese dei sogni con l'idea di lavorare e studiare. Lavapiatti prima, cameriere poi e allo stesso tempo studente all'Ucla in lingua e letteratura romana. Selvaggio, ha iniziato l'attività con una birreria nello stesso locale dove ormai da anni vive il suo "Valentino" (3115, Pico Boulevard Santa Monica): uno dei ristoranti più votati degli Stati Uniti dai critici.

Di questo locale vengono apprezzati due elementi: la cantina che conta oltre 130mila bottiglie e il servizio al quale sono particolarmente attenti i consumatori americani.

E ormai una consuetudine che nelle hit parade americane, Valentino sia sempre al primo posto appunto per la carta dei vini e per la *customer satisfaction*. Sono questi due punti di forza di cui Selvaggio va particolarmente orgoglioso. Non mi è mai capitato che un ristoratore mi parlasse del suo locale partendo dalla ricerca della soddisfazione del cliente: di solito, gli chef narcisi decantano i loro piatti, la loro creatività, la loro bravura. Ebbene il patron di Valentino forse è diventato il più americano tra i ristoranti italiani. Lui nato a Modica (Ragusa), cittadina che possiede una straordinaria tradizione dolciaria, tramandata dalla Antica Dolceria Bonajuto di Franco Ruta, appassionato raccoglitore di ricette e di strumenti da produzione della cioccolata. E assieme a Ruta, sempre a Modica, c'è il bravo ristoratore Beppe della Fattoria delle Torri. Un bel vivaio per il Mangiarbene dunque. Ma giustamente Selvaggio non propone a Los Angeles la cucina del suo paese, ma offre una lista dove sono valorizzati al meglio tutti i prodotti e i piatti del made in Italy. Lo chef di Valentino, infatti, è bergamasco (Angelo Auriana): la sua è una cucina delicata che potrebbe venir definita mediterranea soprattutto per l'utilizzo degli ingredienti.

La pasta invece domina in un altro locale di Selvaggio: "Primi" (10543 W. Pico Boulevard, Los Angeles), mentre la cucina regionale italiana è di casa al "Posto" (14928 Ventura Boulevard Sherman Oaks), l'ultimo locale di questo dinamico ristoratore che ha cercato di rispondere così alle diverse esigenze del cliente americano. La cantina di "Valentino" non è targata solo made in Italy, ma è una cave qualificatissima, dove convivono le migliori etichette francesi, australiane, americane e italiane (di questi ultimi due Paesi sono presenti moltissimi piccoli produttori di qualità). Ci sono bottiglie "storiche", ma il fatto singolare è che non sono solo in bella mostra, incatenate, ma vengono bevute. Ho assistito alla prenotazione di un avvocato cinese che così è sceso in campo: 1 bottiglia di Chateau Lynch Bages 1961, 2 bottiglie di Chateau Petrus 1966, 1 magnum di Chateau Lafite Rothschild 1970! La cantina di Valentino è nelle mani, pardon nel computer, di Arturo Neto, che registra ogni bottiglia in arrivo e in partenza con la precisione di un cerosino. La sala è gestita da un gruppo di giovani (un piemontese di Bra, un veneziano giocatore di football americano) efficienti, allegri, professionali così come vuole la scuola di Selvaggio della *customer satisfaction*. Chi ha sempre sostenuto che la ristorazione made in Italy è solo genio e sregolatezza, qui viene smentito. Sempre a Los Angeles, fino a qualche giorno fa operava uno splendido ristorante, il Rex (dove sono stati girati tanti film, tra cui *Pretty Woman*), un faro per la cucina italiana, grazie al suo brillante e geniale patron, Mauro Vincenti, che purtroppo è deceduto qualche mese fa. Un giorno, quando qualcuno scriverà la storia dei successi della cucina italiana nel mondo, un capitolo dovrà appartenere a questo generoso romano che tanto si è battuto per far capire all'America che l'Italia non è solo "maccaroni". Un peccato che il Rex abbia chiuso i battenti perché anche l'ultimo chef, il romagnolo Gino Angelini, è stata una scelta azzeccatissima. Così è se mi piace!

— NAUTICA —

di Antonello Cherchi

Che fosse la regata più massacrante di tutte lo si sapeva e i fatti confermano — purtroppo — la fama: sulla rotta della terza Vendée Globe si sono infranti i sogni di quattro dei 17 navigatori (tra cui due donne) che il 3 novembre hanno lasciato il porto francese di Les Sables-d'Olonne per lanciarsi in una folle corsa in solitario di 25mila miglia senza scalo né assistenza.

E se tre dei quattro naufraghi hanno potuto, anche grazie al provvidenziale intervento dei mezzi di soccorso della

Solitari troppo rischiosi

Marina australiana, rimettere piede sulla terraferma, per Gerry Roufs, canadese di 43 anni, le speranze di poter raccontare la propria disavventura si assottigliano sempre di più. Dall'8 gennaio, infatti, il sistema satellitare che assicura il collegamento dei regatanti con il resto del mondo, ha smesso di localizzare la barca del canadese.

A riprova che coniugare la sicurezza con l'esigenza e l'ansia di arrivare primi è difficile. Diventa poi quasi im-

possibile in imprese estreme come la Vendée Globe, dove si deve poter contare sulle proprie forze per più di tre mesi di fila (il record della regata appartiene a Titouan Lamazou, che nel 1989 impiegò 109 giorni), consapevoli che l'unico approdo consentito è quello di Les Sables-d'Olonne: quando si parte e al momento (atteso in febbraio) dell'arrivo. Qualsiasi altro scalo comporta la squalifica.

Per vincere non basta, però, la tenacia, ma occorrono

barche "tirate", in grado di imbrigliare tutti gli spunti di velocità che le onde e i venti lungo la rotta sono in grado di imprimere. Si utilizzano materiali sempre più sofisticati, per realizzare scafi leggeri, ma assai sensibili alle grandi sollecitazioni degli Oceani. E si scelgono le rotte più ardue, in grado di far guadagnare miglia e miglia di acqua.

Forse è giusto così. Forse è una conseguenza inevitabile della vela-spettacolo (per quanto, la Marina australiana

avrebbe qualcosa da ridire, dopo aver speso diversi miliardi nelle ricerche dei naufraghi).

Viene da pensare a un febbraio di quasi trenta anni fa: era il 1968 e si correva la prima regata intorno al mondo in solitario, di cui la Vendée è figlia. Bernard Moitesser, navigatore francese diventato un mito, era primo. Subito dopo aver doppiato il Capo di Buona Speranza decise di lasciar perdere e fece rotta sulle isole del Pacifico, dove trascorse buona parte della sua vita. Rinunciò ai soldi del montepremi e alla gloria del momento, per salvarsi — come disse — l'anima e scoprire in mare la vera felicità. Ma erano altri tempi.

— INFERNET —

Scopri la vetrata sulla rete

Si può imparare l'arte delle vetrate artistiche da Internet. O meglio, da Paolo Corpetti, 31enne romano, artigiano del vetro decorato che nel suo sito VetrArte (l'Url è <http://www.geocities.com/Paris/2741/oppure http://www.mclink/personal/MC8040/index.html>) tiene un «corso telematico» pratico.

Chi va a bottega nel laboratorio in rete impara a distinguere un vetro "cattedrale" da

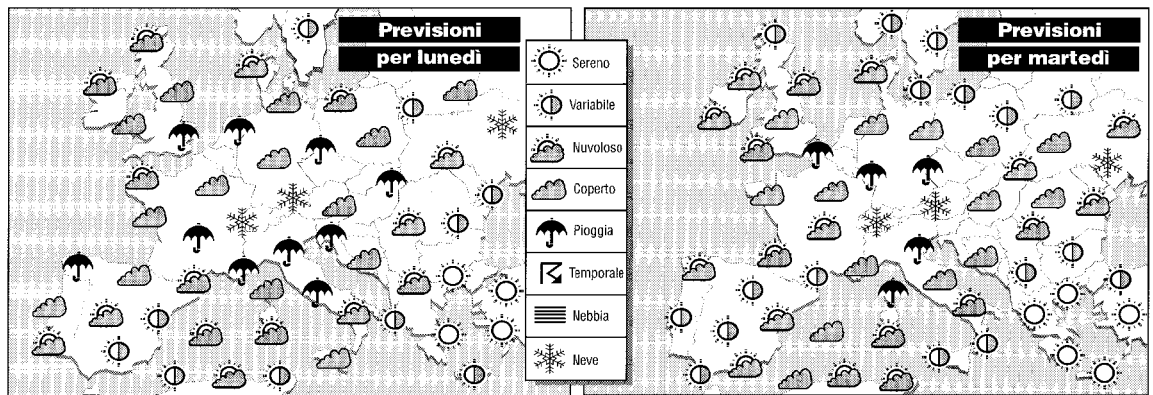
uno soffiato od opalescente, e a conoscere materiali e attrezzi. Non la punta di diamante, però, che come apprendiamo dalle pagine di VetrArte, non è più in commercio.

Ma l'apprendista vetraio potrà anche, promette l'artista internauta, realizzare da sé uno specchio legato a rame con la tecnica Tiffany. Per iscriversi (è tutto gratis) è sufficiente compilare un modulo on-line. Le pagine sono bilingui (in inglese e

italiano) e vogliono costituire un punto di incontro tra artisti e appassionati del vetro, per confrontarsi, dice Paolo Corpetti, sulle tecniche di progettazione e lavorazione, sui materiali e il loro uso, sulle tendenze.

Dal sito Vetrart ci si può "linkare" con altre pagine Web dedicate alla vetro-mania. Consigliata espressamente Art Glass World (<http://www.artglassworld.com>). (Rosanna Santonocito-Rsan@iol.it).

— IL TEMPO —



■ **Isole britanniche - Scandinavia** — Cielo da molto nuvoloso a coperto con piogge locali sull'Inghilterra. Nel corso della giornata nuvolosità in diminuzione sulla Svezia e sulle regioni britanniche settentrionali.

■ **Francia - Penisola iberica** — Nuvolosità in aumento nel corso della giornata a partire dalle regioni occidentali. Precipitazioni sparse, di tipo nevoso sulle Alpi oltre i 1200 metri e sui Pirenei sopra i 1800 metri.

■ **Polonia - Germania - Europa centrale - Paesi alpini - Italia settentrionale**

e centrale — Tempo perturbato con nuvolosità estesa e intensa, associata a precipitazioni diffuse, di tipo nevoso sull'arco alpino, oltre i 1200 metri.

■ **Europa nord-orientale - Paesi danubiani - Regioni balcaniche nord-occidentali** — Cielo da molto nuvoloso a coperto con precipitazioni sparse, di tipo nevoso sulle pianure della Russia e dell'Ucraina.

■ **Italia meridionale e insulare** — Cielo da nuvoloso a molto nuvoloso, con nuvolosità più intensa sulla Sicilia.

■ **Resto dell'Europa** — Cielo sereno o poco nuvoloso.

■ **Isole britanniche - Francia - Penisola iberica** — Nuvolosità irregolare, in diminuzione a partire da ovest. Annuvolamenti locali più intensi tra Inghilterra e Francia, con possibilità di piogge residue sulle regioni della Manica.

■ **Scandinavia - Danimarca - Polonia - Paesi baltici - Russia** — Cielo da poco nuvoloso a nuvoloso, con nuvolosità residua più intensa sulle regioni meridionali della Polonia.

■ **Germania - Paesi alpini e danubiani - Italia settentrionale** — Cielo da

molto nuvoloso a coperto con piogge sparse e nevicate sui rilievi alpini oltre i 1400 metri.

■ **Italia centrale, meridionale e insulare** — Cielo da poco nuvoloso a nuvoloso, con temperature in sensibile aumento sulle regioni joniche.

■ **Resto dell'Europa** — Da poco nuvoloso a nuvoloso, con vaste zone di sereno sulla Grecia e sulle altre regioni dell'Egeo.

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

In Italia...		...e all'estero		Temperature di ieri													
Venezia	4 8	Amsterdam	nuvoloso 0 7	Copenaghen	nuvoloso -4 1	Lisbona	nuvoloso 13 17	Rio de Janeiro	np	np	np	np	np	np	np		
Milano D.	-2 9	Atene	sereno 5 17	Dubino	nuvoloso 3 10	Londra	nuvoloso 7 10	San Francisco	variabile 8 12	8	12	8	12	8	12	8	12
Torino	-2 9	Barcellona	nuvoloso 11 15	Francforte	sereno -11 3	Los Angeles	sereno 7 10	Singapore	sereno 24 32	24	32	24	32	24	32	24	32
Genova	7 12	Beirut	sereno 10 16	Gerusalemme	variabile 2 11	Madrid	pioggia 8 16	Stoccolma	nuvoloso -1 0	-1	0	-1	0	-1	0	-1	0
Bologna	-4 2	Belgrado	np	np	np	Montreal	sereno -27 -21	Sydney	nuvoloso 18 24	18	24	18	24	18	24	18	24
Firenze	0 8	Berlino	variabile 1 4	Helsinki	pioggia 3 4	Mosca	nuvoloso 0 5	Tel Aviv	variabile 7 17	7	17	7	17	7	17	7	17
Roma	2 12	Bruxelles	nuvoloso 2 7	Hong Kong	sereno 17 21	Nuova Delhi	nuvoloso 6 20	Tokio	sereno 5 16	5	16	5	16	5	16	5	16
Bari	3 9	Budapest	nuvoloso -5 -1	Honolulu	sereno 19 23	New York	sereno -12 -8	Vienna	nuvoloso -8 -4	-8	-4	-8	-4	-8	-4	-8	-4
Napoli	4 14	Buenos Aires	variabile 21 34	Il Cairo	sereno 9 18	Oslo	nuvoloso -1 1	Varsavia	variabile -4 0	-4	0	-4	0	-4	0	-4	0
Palermo	8 15	Chicago	variabile -20 -16	Johannesburg	nuvoloso 16 22	Parigi	nuvoloso 5 10	Washington	sereno -10 -6	-10	-6	-10	-6	-10	-6	-10	-6
Cagliari	12 14	Città Messico	nuvoloso 10 21	Kiev	nuvoloso 0 3	Pechino	sereno -7 3	Zurigo	nuvoloso -3 2	-3	2	-3	2	-3	2	-3	2

Orchestra Sinfonica di Milano

Giuseppe Verdi

Gennaio
23 Venerdì, ore 20.30
24 Venerdì, ore 20.30
26 Domenica, ore 11

Barber
Adagio per archi op. 11

Haydn
Sinfonia n. 88 in sol maggiore

Mahler
Adagietto della Sinfonia n. 5

Schubert
Sinfonia n. 6 in do maggiore "La Piccola"

Konzertmeister Leon Spierer

Per fare un regalo, per invitare gli amici, per risparmiare offriamo l'opportunità di acquistare degli abbonamenti speciali per 4, 5, 10 Concerti della domenica mattina.

Prezzi da L. 80.000 a L. 210.000

Questi abbonamenti sono convertibili in biglietti per 4, 5, 10 Concerti, a scelta, della Stagione fino alla disponibilità dei posti. Per convertire l'abbonamento in biglietto, occorre rivolgersi alla segreteria dell'Orchestra Sinfonica di Milano che provvederà a rilasciare il biglietto per il concerto prescelto.

I biglietti e gli abbonamenti sono in vendita presso la Segreteria dell'Orchestra via Saverio 1, Milano tel. 55 18 70 56 fax 55 18 71 98 Orario della segreteria: 10-18,30 (lunedì - venerdì); 10-13 (sabato)

La domenica la biglietteria del Conservatorio è aperta un'ora prima del concerto. Giovedì e venerdì esauriti in abbonamento.

Sala Grande del Conservatorio via Conservatorio, 12 Milano

Properzi International