L'iniziativa

## Ecco le "Case" di Michelangelo e Tognazzi

Dalla dimora dove nacque Michelangelo alla casa a Velletri di Ugo Tognazzi, torna la nuova edizione delle Giornate nazionali delle Case dei personaggi illustri, in programma per sabato 6 e domenica 7 aprile, stavolta dedicata alle "Memorie in viaggio". Un fine settimana in cui le case museo di tutta Italia apriranno le porte per consentire al pubblico di scoprire le case dei Grandi che sono nati o hanno vissuto nel nostro Paese: 129 le strutture, divise tra 17 regioni.

Fino al 5 aprile sono possibili le iscrizioni da parte del pubblico sul sito www.casedellamemoria.it, dove è presente l'elenco delle Case partecipanti con le indicazioni per prenotarsi. «Oltre a promuovere i due giorni di aperture congiunte - spiega Adriano Rigoli presidente dell'associazione Case della Memoria - abbiamo invitato ogni casa a dedicare un itinerario, un approfondimento o un incontro». Molte case proporranno anche visite guidate e strumenti di accoglienza - secondo una formula che ha riscosso già lo scorso anno, dove sperimentata, grande successo.

IMPARARE MANGIANDO

# Dalla maionese al brodino: la cucina vista dalla scienza

Un libro indaga il rapporto tra le leggi della fisica e il cibo: dalle indagini sul pollo che costarono la vita a Bacone fino alla pastorizzazione di Pasteur

**LORENZO CAFARCHIO**

Uno chef dello staff di Alain Ducasse, quasi in veste di scienziato, alle prese con una pietanza (Afp)

Qualche minuto di ritardo, ma questa volta la cena non si fredda. Anzi l'aperitivo. O meglio la presentazione del saggio di **Massimiano Bucchi** ***Scienza e cucina. Il pollo di Newton e altri incontri tra saperi e sapori*** (*Interlinea edizioni, pp. 240, euro 14*). La cucina/laboratorio è la sala Listone Giordano arena ovvero il luogo del crimine dove andò in scena la prima "Cena Futurista" di ogni tempo. 15 novembre 1930. F.T. Marinetti capo-vivandiere che da questa esperienza, il successivo gennaio, partorirà il Manifesto della Cucina Futurista (per non parlare dell'apertura a Torino, nel 1932, della Taverna del Santopalato, primo e unico ristorante dedito al futurismo della storia). L'autore - sociologo, docente universitario e autore - ha stilato la lista della serata assieme ad Andrea Kerbaker - tra le tante attività citiamo la sua mansione di segretario del Premio Bagutta, il più antico riconoscimento letterario italiano - e la pantagruelica abbuffata è dietro l'angolo. Tognazzi, Mastroianni, Noiret e Piccoli possono accompagnare solo.

L'aria che si respira è quella della scienza che ha cambiato il mondo. In primis in cucina. Il testo è la nuova edizione ampliata e rivista del tomo "Il pollo di Newton" pubblicato da Bucchi, per i tipi di Guanda, nel 2013. Un retrogusto decisamente divulgativo merito del materiale informativo accumulato nel tempo. Qual è il modello narrativo scelto? Ma quello del menù, vien da sé. La narrazione diventa non convenzionale. «Parliamo del mio primo libro divulgativo. Il volume - afferma Massimiano Bucchi - nasce dalla preparazione del convegno sulla comunicazione della scienza a Berlino nel 1998. Proposi un abstract dal titolo "Surely You're Cooking, Mr. Feynman!" giocando sul titolo di una celebre raccolta di ricordi del premio Nobel per la fisica Richard Feynman». L'idea dell'intervento? «Partorito attorno all'osservazione del programma di Piero Angela Super Quark, in particolare dalla visione della rubrica curata da Carlo Cannella. La prima puntata incentrata sulla realizzazione della maionese. Veniva mostrata la sua esecuzione dal punto di vista scientifico. Ecco la scienza dove meno te l'aspetti: in cucina». Fin dal '600 si è creata l'esigenza di realizzare testi sulla «dissezione del pollo, oppure sul fatto che le casalinghe dovevano conoscere la fisica da portare in tavola. L'editoria, già a quei tempi, ha iniziato a ragione attorno a scienza e cucina, tanto da arrivare a proporre corsi di culinary chemistry in particolar modo in Inghilterra. Arrivando in Italia a Pellegrino Artusi autore del più celebre libro di ricette italiano».

Possiamo definire questo approccio un primo approccio alla letteratura di genere. Un genere decisamente appetitoso. Le donne proprio in questo spazio, seppur limitato, emergono e trovano una nuova dimensione. «Uno degli snodi cruciali quello che ruota attorno a Justus von Liebig e le sue figurine. Non solo chimico, ma anche imprenditore, fu il primo ad avere l'idea di liofilizzare il brodo di carne. Anche lui, come tutti gli anticipatori, trovò una certa reticenza sul suo cammino. Addirittura un suo detrattore disse che il brodo liofilizzato era come "fare l'Amleto senza l'Amleto"». Riprova sarai più fortunato. Se il pubblico non ti capisce, semplice, cambia pubblico. Rivolgendosi alle donne con un marketing decisamente moderno decise di commissionare ad alcune giornaliste ricette da diffondere a mezzo stampa. E grazie alle sue figurine allegate ai dadi da cucina, oggi materiale per collezionisti, «ha creato, diremmo ora, un vero e proprio brand». In una pausa, tra un boccone e l'altro, Kerbaker rimembra una massima di Mario Spagnol. Il curatore, dal 1979, della casa editrice Longanesi ricordava che pochi libri al mondo vendevano come i manuali di cucina di sua moglie.

Arriviamo ora al pollo di Bacone, l'autore su quello di Newton - e noi da ospiti ci adeguiamo - non vuole svelare nulla, bisogna bagnarsi le labbra con il testo per scoprire il destino del pollastro di Isaac. «Perché Francesco Bacone e gli illuministi sono interessati all'allevamento dei polli? Per l'applicazione razionale di disposizione delle proteine animali. Il filosofo inglese, vissuto a ridosso di '500 e '600, mentre era su una carrozza in una giornata di neve notò che dove la ruote del cocchio passavano l'erba era più verde». Quindi la neve, il freddo, conserva. Conserva anche gli alimenti? «Si mette alla ricerca di qualcuno che possa dargli un pollo. Trova una signora ben disposta, lo sviscera e lo cosparge con la neve fino a proteggerlo totalmente. Della conservazione non sappiamo nulla, in questo caso ovviamente, ma il freddo e l'addiaccio fanno ammalare l'autore di Novum Organum conducendolo alla morte». Bucchi in uno slancio confida che il testo, da parer suo, voleva intitolarlo al pollo di Bacone, ma l'editore ha suggerito in un'ottica più commerciale il nominativo di Newton.

C'è ancora il tempo di Pasteur e la sua pastorizzazione. Delle bevande che vedono lo scontro tra tè e caffè a partire da Gustavo III di Svezia. Il sovrano per capire quale delle due bevande fosse nociva «costrinse due carcerati, medici oltretutto, a bere uno esclusivamente tè, l'altro solamente caffè». Fosse per le bevande sarebbero vivi ancora oggi. Addirittura in Svezia la virtù della caffetteria venne bandita almeno un paio di volte. Il dessert è quasi pronto e risponde alla ricetta della gastronomia molecolare per condurci al XXI secolo. Ancora il tempo di tornare da Effetì per ricordare la crociata dei futuristi contro la pastasciutta. Una nuova idea di cibo, quello in polvere e in pillole, che incontreremo nella pellicola 2001: Odissea nello spazio. Digestivo che sollievo. Perché un sociologo ha messo insieme tutto questo? «Nelle ultime due pagine delineo il filo rosso che esiste tra cucina e scienza. Dimostrando come il rapporto tra scibile e cultura popolare siano da sempre un tutt'uno». Scorre, giusto un attimo, una scena de "Un notte all'opera" dei fratelli Marx sulle uova sode e fresche. L'aperitivo apre le sue fauci, la dieta chiama. Ma nessuno risponde.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Giulia Farnese

## La "favorita" che fece la storia con intelligenza e bellezza

**EMANUELE RICUCCI**

Sembra di ascoltare ancora Ariosto: le donne, i cavallier, l'arme, gli amori. Amanti, papi e signori. Sul filo, Giulia la bella, in equilibrio su una vita arrembante e dinamitarda, e insieme, come tempesta estiva improvvisa, diplomatica e suadente. Più donne, una donna. Tra Cleopatra e la Thatcher, salutava l'ascesa al potere e alla storia della sua famiglia, i Farnese, uomini d'affare e di guerra. E lei, Giulia Farnese donna d'ingegno, figlia di un signore, Pier Luigi, sorella di un Papa, Alessandro, futuro Paolo III, non era nata per osservare altri avere fortune, sfuggendo alla storia, svilendo come ogni mediocre assenza, ma per esserne parte. Destinata alla grandezza, proseguì quel lavoro cominciato da Ranuccio Farnese il Vecchio, suo antenato, poiché come ci ricorda lo scrittore Domenico Cacopardo, «I Farnese», prima del suo avvento, «erano piccoli feudatari che vivevano nel viterbese». Al suo concepire la storia, la sua famiglia divenne una tra le più potenti e importanti famiglie del Rinascimento italiano ed europeo. «La favorita», Giulia la bella: «I signori del Quattrocento», scrive McCall, «erano perfettamente consapevoli dell'importanza delle favorite», tanto che molte di esse «acquisivano posizioni di spicco e venivano ricompensate mediante posizioni di potere per sé e per i propri congiunti».

*Dama col liocorno* (1505) di Raffaello: forse è la Farnese

### I SUOI LUOGHI

Giulia era tra esse e si destreggiò tutta la vita in questo diletto. Proprio i suoi luoghi, più di ogni altro, oggi la celebrano, a cinquecento anni dalla morte, con una folta serie di eventi che durerà un anno. Lei, figlia di una terra splendente e troppo spesso ingrata, come la Tuscia viterbese, che ricorda a comando e si confonde, cercando se stessa nei piccoli imperi personali, quando potrebbe ricoprirsi di gloria, costruendo giustificazioni alla propria identità, nel medesimo momento in cui non s'accorge d'averla davanti, che di lei e del suo amante, così come di suo padre e suo fratello, ha testimoniato grandezze. Potremmo raccontare la storia nella storia, facendo un torto alla traduzione di un'anima così potente. Potremmo ricordare il suo matrimonio con Orsino Orsini, e poi, quindicenne e angelica, il suo amore puro e strategico per Alessandro VI, il Borgia per eccellenza, Rodrigo, che tante fortune portò alla sua famiglia; potremmo, ancora, rievocare la sua amicizia con Lucrezia Borgia o la sua signoria che la rese "illuminata padrona" (Romualdo Luzi); potremmo rammentare le sue terre, Bolsena, Capodimonte, Carbognano, Vasanello, Viterbo, Roma.

### MODERNITÀ

Dovremmo riportare al cuore di ognuno, però, l'intelligenza folgorante di una gran donna che della bellezza e dell'astuzia fece dono a sé e alla sua famiglia, così alla storia, non oltraggiando se stessa ma elevandosi. Eterea come una polvere d'oro che si deposita sulle macerie di un Paese violentato da soldati d'ogni bandiera, che delle armi cominciò a fare mestiere – come ci ricorda Ermanno Olmi tratteggiando Giovanni dalle Bande Nere - accostate alla politica, che cominciava a sperimentare la grande febbre della modernità, dell'affarismo, del potere a ogni costo. Ma lei è stata un assordante silenzio, come una serratura che si apre lentamente nel cuore della notte. Storia di una vita meravigliosa, così come l'ha raccontata Patrizia Rosini, studiosa e co-curatrice, insieme al professor Danilo Romei, del celebre Regesto dei documenti di Giulia Farnese, nel suo ***Giulia Farnese. Storia di una vita***, fresco di stampa per edizioni A*rcheoares*, che traccia un perfetto profilo storico e, insieme, umano, profondo e soprattutto perfettamente fedele, avendo preso vita da fonti e cronache autentiche giunte sino a noi.

La grandezza di Giulia si discosta, per fortuna, dalla bassezza con cui viene oggi trattata la fitta trama femminile. Che il ricordo di lei ci aiuti a concepire ciò che di più profondo riusciamo a trovare in una donna: l'assenza di ancore nell'oceano profondo della Bellezza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA