Tempo liberato



ORTICOLARIO

Il 19 giugno il paesaggista Vittorio Peretto, nell'ambito di Orticolario, Peretto, heil ambito di Orticolaro, farà da guida in una passeggiata tra le montagne del Lago di Como dove la natura regala lo spettacolo della fioritura dei maggiociondoli, i cui fiori a grappoli pendenti, in questo periodo dell'anno,

ciondolano come lanterne al vento. Ci si trova così immersi in una distesa di maestosi alberi secolari, distesa di maestosi alberi secolar avvolti da un profumo intensissimo. Per partecipare all'incontro «Mal d'Intelvi», realizzato con Elmec Solar e Wide Group, è necessario

iscriversi entro il 17 giugno sul sito scrivers entro II / glugno sul sito di Orticolario. La quota di partecipazione di € 20 sarà devoluta al Fondo Amici di Orticolario per sostenere progetti culturali e sociali e le iniziative di associazioni benefiche sul territorio largo. territorio lariano.

ESSERE UN PO' **FUORI** POSTO, MA A CASA

Nuove abitudini

di Micaela Ghersi

n questo ultimo anno si è trasformata assolvendo nuove funzioni - un po'ufnuovetunzioni – un po uti-ficio, un po' aula scolastica, avolte pasticceria, cinema, palestra – e cisiamo sorpresi nel vedere che auna certa ora della giornata, men-tre di sollto eravarmo distanti, il sole la inondava di una luce mai vista. La la inondava di una luce mai vista. Inostra casa, dove prima vivevamo in velocità la mattina e la sera, e stata insieme a noi al centro di una rivoluzione. Come dice la psicoanalista Mariapia Bobbioni: «Nel momento incui una famiglia ha dovuto ridisegnare spazi inediti per poter vivere destata costretta a "inpensarsi" in un è stata costretta a "ripensarsi" in un luogo. Questo ha comportato la ne nuogo, questo na comportato la ne-cessità di ricreare un accordo perri-tagliarci uno spazio di concentra-zione e anche di silenzio». È un equilibrio da ricercare e non facile da raggiungere. Come abituarsi a un'incon-

Come abituarsi a un'incon-sueta dimensione della casa? A que-sta domanda risponde Frida Ram-stedt, celebre blogger svedese diin-terior design. La Ramstedt analizza in modo pratico come rendere più accoglienti i propri spazi e spiegale regole generali per ottenere grandi tisultari senza interventi operosi risultati senza interventi onerosi. Insegna a riflettere sul modo in cui mobili e oggetti vengono posiziona-ti e sull'importanza di un punto di ncoraggio» visivo che contribui-

> DURANTE DURANTE QUESTO ANNO DIFFICILE È STATA UFFICIO, PALESTRA, AULA SCOLASTICA E PURE PASTICCERIA

sca a creare calma e stabilità. La Ramstedt introduce l'idea di asimramsteat introduce i loca di asim-metria per dare quillibrio alla com-posizione degli arredi, esattamente il contrario del pensiero occidentale. Il wahi-sabi o «bellezza dell'imper-fezione», concetto dell'estetica giapponese, serve a mettere inrisal-to di che non è perfettu mentre il gapponese, serve a mettere in risal-to ciò che non è perfetto, mentre il fuktiset o «equilibrio asimmetrico» invita a lasciare qualcosa di incom-pleto in combinazione con geome-trie rigorose. Elementi irregolari, forme organiche eschemiasimme-trici contribuiscono a donare un'elegante incompituezza, più suggestiva dell'effetto patinato. A duesto senso dilibertà nella

A questo senso di libertà nella Aquesto senso di liberta nella composizione degli arredi corri-sponde per contro un certo rigore nella creazione dell'ormai arcinoto home office, una delle parole chiave più ricercate online. Questa esigenza ispira costantemente il mondo del designo posi chiave li vivino di libera le vivino della della proposi di libera la vivino della della proposi di libera la vivino di libera la design con soluzioni di lapdesk, vere design for soutation in appares, vere scrivanie in miniatura, super-acces-soriate e trasportabili e piani di ap-poggio che, una volta conclusa la giornata di lavoro, possano scom-parire alla vista insieme agli stru-menti tecnologici, per non invadere la «sacralità» della casa. Nella se-cuenza di lockdown che stiamo viquenza di lockdown che stiamo vivendo, la portata e le conseguenze vendo, la portata e le conseguenze del cambiamento sembrano ancora difficili da cogliere nella loro inte-rezza: siamo in un'infinita transi-zione, appena avviata e di cui forse cogliamo una porzione minima.

Sentiti bene nella tua casa

Frida Ramstedt Corbaccio, pagg. 240, € 26

nchina azzurra. Roberto Mancini, nato nel 1964 a Jesi, allena la Nazionale italiana dal maggio 2018



QUELLA PANCHINA CHE INDICA L'EUROPA

Nel pallone. Da giocatore scompaginava le difese con un solo, secco e definitivo tocco. Adesso che guida gli azzurri, Roberto Mancini è un leader ingombrante che non maschera gli eccessi, guarda al talento e chiede tenacia fino alla perfezione

l sentimento prima della I sentimento prima della ragione, e l'istinto sopra tuttoperché il cuore ha sem-pre ragione. Da calciatore, Roberto Mancini scompagi-nava le difese con un tocco-

uno solo, secco e definitivo -, si involava in porta e creava distillati di bellezza. Oggi, che guida gli azzurri all'Europeo. oggi, che guida gii azzum aii Europeo, mette quel suo bagagilo infinito diesperienza al servizio di un sogno. Quando, con nove vitorie consecutive, eguagliò il primato -vecchio 80 anni - del ct Vitorio Pozzo, disse: «Il record" Mi interesserebbe vincere due Mondiali e un Olimpiade come lui. Ma diciamoche mi basterebbe comulistare l'Europeo. un oimpiade come illi. Madiciano che mibastere bbe conquistare l'Europeo». Ha iniziato bene contro la Turchia (3-0) e, se lagiovane Italia di Barella e Immo-bile, di Chiesa e Donnarumma se la gio-ca, è perché in panca c'è lui, Roberto Mancini: «È diventato migliore senza paccondara i difetti di la cesse i cha la nascondere i difetti, gli eccessi che lo hanno frenato. Mettendo sempre al centro il talento, che fosse in campo o in centro italento, che fosse in campo o in panchina, maabbinandolo alla tenacia, alla voglia di non mollare. Anche per questo è stato un leader ingombrante: in ogni rimprovero, in ogni sfogo im-provviso verso un compagno, Cera una naturale tendenza alla perfezione. naturale tententza ana periezione. Quellad ichi ha semprevisto scorrerele cose con un occhio diverso rispetto agli altri». Marco Gaetani, giornalista escrit-tore, nel suo *Roberto Mancini*, *senza mezze misure*, individua proprio in que-sto sguardo altro l'unicità del calciatore, del cre dell'i tomo. del ct e dell'uomo.

Roberto, figlio di Aldo, il fale-Roberto, Ingilo di Aido, il Taic-gname, e di Marianna, ha 13 anni quando lascia Jesi per trasferirsi a Bo-logna. A heanche 17 anni segna il suo primo goli nserie A: «era leggero nel fi-sico e nell'anima, sapeva essere quasi incorporeo pur essendo tremenda-mente concreto». Danza con il pallone. mente concreto». Danza con upanione, poi la stoccata quasi andasse di fioret-to. È un predestinato per il quale il mercato si accende: Paolo Mantovani, presidente della Sampdoria, ha un progetto di ampio respiro e lo sceglie.

Con Gianluca Vialli diventano i Gemelli con Giantica viali diventano i Gemelli del gol, una fabbrica di sogni e di quelle storie che fanno innamorare. Lo scudetto della Samp del 1991 è l'apoteosi, il riverbero di una società dove prima di tutto c'erano uomini. Mancini dice a Boškov, quasi un secondo padre do po Mantovani: «Mister, in attacco non po Mantovani: «Mister, inattacco non gioco, Devo giocare più indietro». E quel mago di Vujadin: «Tu fai la punta libera». Così Mancini diventa immen-so, un 10 da almanacco. L'anarchia è la sua bussola, è l'ordine senza il potere, un po' George Best, un po' Gigi Meroni, prestigiatore giocatore sartoriale inprestigiatore e giocatore sartoriale insieme: si adatta alla partita, a quello che le difese gli offrono, diventando ora rifinitore, ora finalizzatore.

> IL TIFOSO S'IDENTIFICA NEI MOMENTI DI RABBIA, NEGLI SCATTI D'IRA PER UN PASSAGGIO SBAGLIATO O PER UN FISCHIO SGRADITO

La libertà, impossibile nelle gab-bie di oggi, è la forza della storia di Man-cini e di questo libro che la sa cogliere cmi en questo into che la sa coglete nelle pieghe del gol e anche delle littivo-lente: «A 16 annivolava in contropiede, a 26 dosava i suoi affondi per piazzarli nei momenti più importanti, a 26 non gliene rimaneva neanche uno, in un cal-cio già abituato ad altri ritmi, ma sapeva compungua prendere il tempo a un dicomunque prendere il tempo a un di fensore, ingannarlo, illudere con un colpo di tacco un intero stuolo di uomini intenti a fermarlo». Bellezza accecante ravvivata da una personalità pensante (quanti atleti lo sono?) ma offuscata da tante ombre: il poco azzurro vestito in carriera o i momenti di rabbia molto manciniani e «in quegli scatti d'ira, nelle manchiante «anquegii scatto ira, helie imprecazioni per un passaggio sbaglia-to o per un fischio sgradito, il tifosotro-vava un tratto profondamente umano pur dovendo riconoscere quanto inu-mano fosse il talento. Mancini era allo

stesso tempo sacro e profano, irrag-giungibile, eppure così vicino». Genovalo ama e quell'amore è il fuoco che lo fa ballare, facendosi beffe del tempo, fino alla finale di Wembley persa ai supplementari nel maggio 1992 contro il Barcellona: al fischio finale Mancini si siede a centrocampo e piange. La Sampd'oro finisce quella notte e

ge. La Sampd'oro finisce quella nottee anche l'età dell'innocenza. Muore Mantovani, la Samp è in disarmo, Vialli va alla Juve e Manchi alla Lazio, dov'è pratracamente omijotente esegna di tacco in Parma-Lazio del 199 una delle reti più immaginifiche del nostro calcio. Lascia vincendo scudetto Coppa Italia. Dal campo alla panchina deiblancocelesti crea una Lazio bella, a tratti irresistibile. Passa alla Fiorentina epoi all'Inter, diventando un insegnante di calcio, prima che un gestore. Le quattro stagioni al Manchester City lo rendono internazionale, con quello scudetto vinto al 92º grazie a un gol di scudetto vinto al 92' grazie a un gol di Sergio Agüero. Poi, Galatasaray, di nuovo Intere Zenit San Pietroburgo, fino alvo Inter e Zenit San Pietroburgo, fino al-la chiamata in azzurro, lui che dall'az-zurro si è spesso sentito osteggiato. A Coverciano ricostruisce una famiglia: «A fare la differenza è stato ancora una volta il valore dei legami costruiti nel voita in valore ue regamir Costruin lei cammino che lo ha portato da Jesi fino alla panchina più ambita d'Italia. Sono tutti li, gli amici di sempre: nello staff, insieme a Valli, ci sono Fausto Salsano, Attilio Lombardo, Giulio Nuciari e Mas-simo Battara».

L'Europeo è qui e ora, l'azzurro, come il mare di Genova, brilla davanti agli occhi di Mancini: «Roberto è il capi-tano, illeader - ricorda l'amico e compa-gno Sinisa Minajlović - Alla Samp face-va tutto: il presidente, l'allenatore, il gio-catore, il tifoso e il rompipalle».

Roberto Mancini.

Marco Gaetani 66th and 2nd, pagg. 256, € 18

MIRABILIA MUNARI, L'HITLERIANO E UNA NOTEVOLE MACCHIA

di Stefano Salis

» Alla fiera antiquaria online di marzo Firstsitalia, la Libreria Coenobium di Asti piazza un gran Coenobium di Asti piazza un gran colpo. Non tanto per i amila euro realizzati con la vendita, quanto per avere in catalogo una delle rarissime (si dice non siano più di una dozzina) copie perfette dell'Abecedario di Munari (nella foto sotto): e bravo l'acquirente. La particolarità è alla lettera H, dove di una di compessione la compessione del l'abecedario di Munari (nella foto sotto): e bravo l'acquirente. La particolarità è alla lettera H, dove di una riuse, compessione la particolarita e alia lettera H, dove Munari usa, come esempio, la parola, e l'icona, dell'Hitleriano. Siamo nel 1942 e quel soldatino genera (futuro) imbarazzo: Munari, in vista di una successiva edizione, postbellica, propone a Einaudi di sostituire con Hangar. Ora il miù grade collezionista Ora, il più grande collezionista Ora, li piu grande collezionista einaudiano (incredibile che nessuna istituzione abbia deciso di acquistare e studiare la sua raccolta), Claudio Pavese, racconta, nel suo Munari, Einaudi el Abecedario fantasma (intr. di Luigi Mascheroni, pagg. 48+8 pagz. aclori ft., Luni, e. 10) la Luigi Misscherom, pagg. 48+8
pag. a colori fr., Luni, e. 10) la
vicenda del libro (che già non era
sfuggita a Mughin) e della sua
copia personale, che, di più, al
posto del "teutonico labarato" ha
una macchia nera. Non svelo
nulla del giallo (il libro glielo
vendette un munarolega sommo
vendette un munarolega sommo vendette un munarologo sommo, Giorgio Maffei) ma resto dell'opinione che, lungi sere una scelta solo o anche di "convenienza" politica per la

casa, quella di Munari a me sembra una, errata ma plausibile, scelta iconologica e terminologica che rientrava nel dizionario visivo che rientrava nei dizionario visuzionario visuzionario visuzionario visuzionario visuziona del per autarchia, non si poteva usare, Hangari dem (e poi chi lo ha mai visto), mentre il soldato hitleriano (e quella strana lettera muta; avere si scripava senza i ob ecc. Inoteva strana lettera muta; avere si scriveva senza, io ò ec.) poteva essere più noto a un bimbo del tempo, lettore designato del testo. La questione è e resterà spinosa: il libro, mai più riedito in quella forma, è un unicum nella carriera di Munari e il saggio equilibrato di Pavese ci ricorda la bellezza delle straio che strano nei libri e forse storie che stanno nei libri, e forse soprattutto quelle il cui finale è incerto. Cari bibliofili, procuratevelo e gustatelo.



A ME MI PIACE

IL PARADISO È UN PIATTO DI TORTELLINI CON LA PANNA

di Davide Paolini

 Qui si gioca come in Paradiso», soleva affermare il presidente del Bologna. Mi è venuta in mente questa affermazione, dopo aver pranzato a distanza di anni all'Antica Osteria del Mirasole di San Giovanni in Persiceto. Una sosta, ancora una volta, a conferma della mia anninone la conferma della mia opinione: la vera cucina italiana non è nelle graduatorie della rossa Michelin e

graduatorie della rossa Micheline di guide simili ma nelle trattorie della periferia italiana.

I protagonisti indiscussi del locale di Franco Cimini, patron e cuoco, non sono la mise en place, i cromatismi, la descrizione in canto gregoriano del menu, bensì piatti ricchi di aromi e fragranze naturali di una cucina semplice, senza fru fra e svolazza. Uno primo sguardo alla lista delle vivande mi induce a nebulosi pensieri (per la mia digestione) pensieri (per la mia digestione) pensier (per la min digestorie) perché vorrei assaggiare tutto, a cominciare dalla cipolla dorata al forno riplena di fegati di conglio, parto invece con leggerezza: frittatina morbida con cipoliotto e balsamico di 12 anni. Il difficile della scelta arriva di fronte al primi piatti: Anni mi latti.

n dimicie deila scetta arriva di fronte al primi piatti; Anna, consorte di Franco, risolve il mio dilemma: prima i tortellini alla panna d'affioramento, poi tagliatelle all'antico ragù di cortile (rigaglie di pollo). Per cortesia

dimenticate i tortellini alla crema di cimenicate i toriciimi alia crema di latte con prosciutto, serviti perfino nelle pizzerie. La panna d'affioramento (fornita dalla famiglia di Anna Caretti, produttori di parmigiano reggiano), cioè affiorata dal latte munto la sera e, messo a riposo fino al mattino, prima di essere i impiegato ne la prima di essere impiegato per la

prima di essere impiegato per la produzione di parmigiano, di conseguenza di qualità eccelsa. Un piatto magico dal sapore che ricorda il passato, la campagna, la cucina di famiglia. Ho gustato i torrellini lentamente, con un paio di sorsi di Albana secca (la prossima volta con un calcia di trampagna). Na con un calcia di champagna. Na passo con un paio para con un calcia di champagna. Na passo con un calcia di champagna di champagna di champagna di champagna di champagna di champagna di seccia prossima voltación un calice di champagne). Non avevo terminato il volo, quando annuso un profumo intenso: sul mio tavolo eccoti le tagliatelle al ragú di cortile, antico perché contiene le frattaglie e il lardo. Il mio occhio, prima di guestare questo cortino prima di guestare questo. occhio, prima di gustare questo octino, printa u gisarie quesso piatto sapido, deciso, viene colpito da un "corpo rotondo" sopra le tagliatelle, non capisco, assaggio e percepisco un sapore simile all'uovo. In realtà si tratta di un tuorio ovarico, ovvero un uovo in formazione, tradizione contadina del nassato, noe rinsanorire in latti. del passato, per insaporire i piatti. Per chiudere non resisto al padellotto di fegatini e cuoricini di pollo: piatto goloso difficile da gustare altrove. Così è se mi piace!