

A Palazzo Roverella

Tutta l'influenza del Giappone sull'arte europea

■ Nel 1853, dopo due secoli di volontario isolamento il Giappone, cedendo alla minaccia di un attacco navale statunitense, riaprì le sue porte tornando ad avere rapporti diplomatici e commerciali con il resto del mondo. In Europa, e principalmente in Francia, arrivarono arredi da giardino, abiti e ceramiche avvolte e impacchettate con le preziose xilografie di Hokusai, Utamaro e Horoshige. Per gli artisti europei fu come aprire un vaso di Pandora fino a quel momento sigillato e inaccessibile che rivelò ai loro occhi un inestimabile patrimonio artistico e

culturale da ammirare, studiare, imitare e dal quale soprattutto trarre ispirazione. L'innamoramento per il Giappone fu immediato ed ebbe tanta influenza sugli Impressionisti, sui Nabis, fino alle Secessioni di Vienna e di Monaco per concludere il loro ascendente con i bagliori della Grande Guerra trasformandosi in un più generico culto dell'Oriente nel corso degli anni 20 e 30 del Novecento.

Come e in quale misura? A rispondere ci sarà la mostra che aprirà in autunno a Palazzo Roverella di Rovigo «Giapponismo, Venti d'Oriente

nell'arte europea - (1860-1915)» per iniziativa della Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo. Il curatore Francesco Parisi per la prima volta ha mappato le tendenze giapponiste dalla Germania all'Olanda al Belgio, dalla Francia all'Austria, alla Boemia fino all'Italia attraverso i capolavori di Gauguin, Toulouse Lautrec, Van Gogh, Klimt, Ensor, di De Nittis, Chini, Nommellini, Balla, Mancini (solo per citarne alcuni). Appuntamento a Rovigo il 28 settembre.

NOP

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ITALIA DI BACCO

Togliamo subito il vino a chi ci ubriaca di parole

Dal Moscato alla Barbera: nel suo ultimo libro Langone racconta il «nettare degli dei» incontrando i produttori, non gli incantatori

TOMMASO FARINA

■ Per vini estremi, un libro estremo. Alla larga dal conformismo vinicolo. Camillo Langone, scrittore e intellettuale tra i meno scontati che abbiamo, ha dato alle stampe un libro che farà discutere, nel mondo un po' asfittico e autoreferenziale della scrittura di vino: *Dei miei vini estremi - Un ebbro viaggio in Italia*, edito da Marsilio (170 pagine, 15 euro). In esso, l'autore, a suo tempo firma anche di *Libero*, compie una vera circumnavigazione dell'Italia di Bacco, con un occhio disincantato ma sempre innamorato di una materia che adora.

Questo libro è una manna per il lettore stanco di immutabili liturgie del bicchiere, con le descrizioni dei sentori, della frutta rossa, della pesca bianca, del cuoio e del tabacco all'olfatto. Langone si discosta dagli approcci usuali anche in questo. Ciò che veramente ritiene importante delle esposizioni sommellerie, è semmai l'aspetto della memoria: «La faticosa, a volte ridicola, spesso ridicolizzata terminologia tecnica dei sommelier di oggi consentirà ai bevitori del futuro di avere un'idea del vino del XXI secolo». Il paragone è con la poesia antica: cosa si può capire, per esempio, delle poetiche narrazioni enologiche di Orazio in termini di gusto e sapore? Almeno, dalle descrizioni odierne i nostri nipoti potranno sapere con chiarezza cosa bevevamo noi.

INCONTRI

Messo questo punto fermo, di che si parla qui? Lo dice il sottotitolo stesso: è un viaggio nell'Italia del vino, sia pure parziale e non sistematico. Un viaggio fatto di bicchieri, ma soprattutto di incontri, di persone. Camillo Langone, incontrando le persone, trova lo spunto per parlare di vini. Ci racconta del suo viaggio ad Alessandria per incontrare Paolo Massobrio, editore de «Il Golosario», e trova il modo di stupirsi per alcuni capolavori architettonici della città mandrogna, prima ancora di raccontarci della gloria enoica locale: la Barbera. Già, si dice «la» Barbera, al femminile, perché così diceva Giacomo Bologna, l'amabile iniziatore, in quel di Rocchetta Tanaro, dell'inarrestabile revival di questo vino, una volta banalizzato e considerato pastura esclusivamente contadina e monferrina.

Un altro grande incontro è, poi, quello con Angelo Gaja, il re del Barbaresco, e con la sua bella famiglia



Langone, che sul finire dell'episodio assaggia gli immensi vini del parimenti immenso vignaiolo piemontese, non snocciola una tiritera su sapori e profumi. Dice, citando Hume, che la critica si fa sulle cose più familiari, e lui beve familiarmente Lambrusco, non certo il Barbaresco. L'unica suggestione è un paragone con Hermès. Cosa c'entra la maison francese con la massima espressione del vino lan-

ghetto? «Sono nate entrambe a metà Ottocento, sono entrambe indipendenti, saldamente nelle mani dei discendenti dei fondatori, realizzano prodotti molto costosi e però nient'afatto pacchiani, tendenzialmente classici, poco o punto soggetti al mutare delle mode e inoltre, per l'eccellenza delle lavorazioni, durevoli anche dal punto di vista fisico-oggettivo». Tradotto: dimenticate una borsa di Her-



CAPOLAVORI

In alto particolare de «Il bicchiere di vino» di J. Vermeer; a sinistra particolare delle «Nozze di Cana» di P. Veronese. A destra la copertina del libro



mès e un rosso di Gaja da qualche parte, tirateli fuori dopo 15 anni e non avrete mai alcuna fonte d'imbarazzo.

SENSAZIONI SPIAZZANTI

E i toscani? Langone con la Toscana del vino ha un rapporto contrastato: ci vede ancora una persistenza del gusto di una ventina d'anni fa, quello

in cui l'uso del legno e della barrique monopolizzava le bottiglie. Langone si definisce «peculiarista», cerca cioè sempre qualcosa di unico e irripetibile in una bottiglia e in un vignaiolo. Non possono starci troppo simpatici certi vini. Lo dice anche con dissacrante naturalezza: «Cosa ci fa un autoctonista con una bottiglia di Sassicaia? La versa sul brasato». E il tutto senza nemmeno grande soddisfazione, come del resto attesta il titolo del capitolo in cui, narrando la sua preparazione del gran piatto con l'uso della gran bottiglia, ammette la sua verità iconoclasta, «Un brasato rovinato»: «Risultato finale? Magari ho sbagliato qualcosa, magari ho saltato qualche passaggio, ma il sugo mi sembra troppo acido e si sente ancora la lignea spremutina, era meglio se usavo un Barolo».

Langone, del resto, cerca sempre sensazioni spiazzanti. Come quando gira per Udine, città da lui molto amata anche per la bellezza delle donne friulane, per stanare un vino rosso servito freddo, con le «sensazioni dure» (così direbbero i sommelier) in buona evidenza, magari il Terrano del Carso cantato dal futurista asburgico conte Carolus Cergoly: sarà accontentato, ma non senza fatica, in un peregrinare di vineria in vineria.

A Langone, non piacciono troppe morbidezze. Deplora i Lambruschi troppo dolci, che celano con lo zucchero le approssimazioni del cantiniere. Se vino dolce dev'essere, che sia come il Moscato Fior d'Arancio di Elisa Dilavanzo, già finalista di Miss Italia, che non a caso lo ammonisce: «Non è un vino da dessert!». Ossia non fa parte dello stereotipo che ha rovinato, secondo Langone, i vini dolci «per colpa della generale avversione per i vini percepiti come liquorosi». Ecco: nel libro troverete tanti altri nomi, e tante altre spunti che fanno riflettere, pensare. Il tutto, in una lettura-fiume, sapida e rinfrescante.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scoperta negli archivi di Barcellona e Prato

Leonardo genio? Merito del nonno

Ser Antonio era un mercante che raccontava al nipote i suoi numerosi viaggi

NICOLETTA ORLANDI POSTI

■ Se Leonardo da Vinci ha sviluppato quella grande fantasia visionaria così evidente in tutti i suoi appunti e opere il merito è delle «esperienze straordinarie» vissute e raccontate da suo nonno. Antonio di Ser Piero era un mercante al servizio di ricchi banchieri fiorentini e pratesi per i quali viaggiò fino in Spagna e in Marocco: i suoi racconti furono per il genio del Rinascimento la base da cui partì quando si occupò della Spagna in diversi suoi fogli autografi nel Codice Atlantico, nel Codice Leicester e nel Codice Arundel. Lo sostiene Alessandro Vezzosi, uno dei maggiori studiosi vinciani, nel nuovo libro *Il Dna di Leonardo. Le origini. Da Vinci a Firenze e Bacchereto fino a Barcellona e al Marocco* (Angelo Pontecorboli Editore) scritto insieme ad Agnese Sabato. I due studiosi hanno portato alla luce documenti inediti dagli archivi di Stato di Prato e Barcellona dal quale emerge che nonno Antonio - ritenuto finora dalla storiografia quasi nullafacente, senza mestiere né occupazioni (come lui stesso

dichiarò al catasto) - in realtà era stato un mercante che operò per i banchieri Alberti e Datini a Barcellona e ad Alcludia, l'antica Ghassasa, nei pressi di Melilla, non lontano dallo Stretto di Gibilterra: una città portuale da tempo scomparsa nel Magreb.

«Quella di Antonio fu evidentemente una vita ricca di esperienze e di conoscenze: sicuramente le tramandò al nipote Leonardo, che aveva accolto ed educato, aprendogli orizzonti inimmaginabili per la Vinci del tempo, con il fascino di racconti di mari e terre lontane, porti e mercati, usanze diverse e paesaggi fantastici», ipotizza Vezzosi. «Ricordi e probabilmente materiali che avrebbero incuriosito un nipote interessato al sapere». Che tra i due ci fosse un forte legame è dimostrato dal fatto che Antonio di Ser Piero annotò persino l'ora della nascita di Leonardo e i nomi dei dieci testimoni al suo battesimo. E fu ancora lui, 5 anni dopo, a ricordare che il nipote viveva nella sua casa in Vinci pur essendo figlio illegittimo di Ser Piero e di Caterina.

