

SCAFFALE/1



LE GUERRE CHE VANNO AVANTI DA 200 ANNI
Gastone Breccia, LE GUERRE AFGANE, il Mulino, 188 pag., 13 euro.
In Afghanistan - un "mucchio di pietre dimenticato da Allah" - le guerre vanno avanti da oltre due secoli, senza successo da parte di chi le scatena. Ci hanno provato un po' tutti: inglesi, russi, americani, coalizioni varie, ma il risultato è sempre lo stesso, non si vince. Per chi voglia capirne qualcosa, è uscito questo bel libro, scritto da un professore che insegna storia bizantina all'Università di Pavia. Leggendolo entriamo nel "grande gioco" che nell'800 contrappose Gran Bretagna e Russia, fino alla "guerra contro il terrorismo" dei nostri giorni, dopo l'11 settembre 2001. Arricchiscono il libro alcune cartine storiche e una precisa Cronologia, dagli zar a Obama.



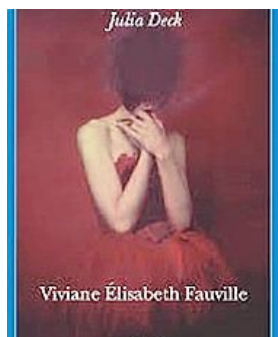
NELLA VITA PRIVATA DELL'AUTORE
Ugo Cornia, ANIMALI (TOPI GATTI CANI E MIA SORELLA), Feltrinelli, 111 pag., 12 euro.
L'autore parla come scrive, tutto un dritto, un punto e a capo ogni tanto quando capita.

L'effetto è "mostruoso", delicatamente, amabilmente felice, tanto da indurre a una critica severa ma positiva. Insomma, ci è piaciuto entrare nella vita privata dell'autore modenese (è nato nel 1965 e insegna in un istituto tecnico, se non andiamo errati) per licenziarlo con una promozione piena. Commuove il racconto familiare del rapporto tra l'io narrante e questi animali, piccoli amici che ci accompagnano ogni giorno. Con le pagine sulla gatta e i suoi gattini, Cornia non raggiunge certo l'insuperabile arte di Tommaso Landolfi su analogo argomento. Ma che importa? È bravo.



LA STORIA DELL'UOMO INVENTORE DEL TURISMO
Masolino d'Amico, IL VIAGGIATORE INGLESE, Skira, 93 pag., 13 euro.
Dal giardiniere al viaggiatore. L'autore-giornalista, sceneggiatore, traduttore,

scrittore, già docente di lingua e letteratura inglese all'Università di Roma - ha pubblicato l'anno scorso, sempre da Skira, "Il giardiniere inglese". Nel suo nuovo libro il protagonista è il viaggiatore Thomas Cook (1808-1892), ossia l'inventore del turismo come lo intendiamo noi oggi, il fondatore della prima agenzia di viaggi, che nel 1841 progettò un giro in treno cui parteciparono 540 persone. Il successo gli suggerì di organizzare altri tour: per l'Expo universale di Londra nel 1851, poi sulle montagne svizzere, in Francia, Italia e - era un fervente cristiano battista - in Terra Santa.



IL NOIR: UNA 42ENNE HA UCCISO IL MARITO
Julia Deck, VIVIANE ÉLISABETH FAUVILLE, Adelphi, 129 pag., 15 euro.
A due anni dall'edizione originale francese, esce in Italia - tradotto da Lorenza Di Lella e Giuseppe

Giramonti Greco - il romanzo d'esordio di Julia Deck, un noir sorprendente che ha come titolo (non a caso, perché uno straccio di identità è tutto ciò che resta alla protagonista) i due nomi e il cognome di una 42enne che ha perso il marito infedele e un'invidiabile professione ed è - forse - diventata un'assassina. Ha ucciso il suo analista: sarà così, o a farglielo credere è la confusione mentale in cui versa? Ora vive a Parigi con la figlia di pochi mesi in un appartamento desolato, come una straniera, in un quartiere di bazar orientali... Julia Deck è nata a Parigi nel 1974.

LETTI PER VOI

Mangiare bene ci salverà la salute Ecco come fare

“Il cibo è insospettabile” (Il Cartiglio) racconta in due volumi i modi per fare «prevenzione e cura con gusto»

I farmaci prodotti dalle industrie possono generare qualche sospetto, basta leggere i bugiardini con i loro elenchi di effetti collaterali, anche gravi. Ma "Il Cibo è Insospettabile". È proprio questo il titolo dell'opera di prevenzione e cura delle malattie croniche da cui noi esseri umani siamo - salvo fortunate eccezioni - sempre maggiormente afflitti in giovane età. Col cibo, naturalmente quello di qualità e ben cucinato, si può fare "prevenzione e cura con gusto" dando soddisfazione al palato. Questo ci dicono due medici e studiosi - Milena Ribotto e Beppe Rocca, attivi nel Programma di ricerca Global Health al Dipartimento di neuroscienze nella Città della salute e della scienza di Torino - con la loro opera uscita per le edizioni Il Cartiglio Mantovano. Un progetto scientifico (e gastronomico, senza essere per questo un ricettario) che - su progetto della stessa autrice Milena Ribotto e di Laura Gradella - si avvale di una grafica chiara e «alla portata di tutti, con immagini e tabelle a colori che corredano le descrizioni delle malattie e i loro regimi alimentari, per capire - dice l'editore Monica Bianchi - i cibi da mangiare o evitare». Molto spesso «viviamo in un ambiente inquinato, sottoposti quotidianamente a stress e l'idea base dell'opera - prosegue - è che ognuno possa scegliere il modo migliore per salvaguardare la propria salute». Scorrendo gli indici dei due volumi è agevole individuare il problema di salute gravante su ognuno di noi e andare alle pagine del "Regime terapeutico", che è sempre e solo ali-



mentare, con prescrizioni di cibi che si dovrebbero mangiare regolarmente, cibi che si dovrebbero assaggiare solo occasionalmente e cibi tabù. Ma «tutto questo - dice ancora Monica Bianchi - avviene sotto forma di consigli ed esempi pratici, non di rigide diete con dosi ridotte, ma lasciando spazio alle eccezioni durante le feste, come la nostra tradizione alimentare mantovana insegna». Considerata la varietà delle patologie, non possiamo qui dire cosa si dovrebbe assumere e cosa no. Certo ci sono alcuni alimenti generalmente sconsigliati perché non salutari, ma indicandoli faremmo un torto ai produttori. Facciamo solo un nome: il sale (sali e tabacchi, si diceva una volta) perché in questo caso a protestare non saranno in molti. Facciamone un altro: le cosiddette merendine che, nonostante tutte le raccomandazioni di medici e dietologi, continuano a essere consumate in enormi quantità, grazie soprattutto all'insistente pubblicità rivolta ai bambini. Fanno

invece sempre o quasi sempre bene altri prodotti che manco a dirlo sono di consumo limitatissimo: per esempio l'olio di pesce (che però è disgustoso, quindi è meglio acquistarlo in erboristeria o farmacia in una formulazione che non offenda il gusto), i funghi (hanno un Dna simile a quello umano), il ginseng, lo zenzero, la curcuma, il pepe, il prezzemolo e in genere tutte le spezie. Ma ci sono un sacco di alimenti più sostanziosi che si possono gustare. Insomma bisognerebbe considerare con occhio critico ciò che proviene dalla grande industria, e con sguardo bendisposto i piccoli produttori, quelli dove andavano a fare la spesa le nostre nonne. Erano altri tempi, d'accordo, però non esistevano vagonate di antibiotici e ormoni per mantenere "sani" gli animali e le loro carni, né continenti di pesticidi per non fare ammalare frutta e verdura, né Ogm. «In conclusione - dice la dottoressa Milena Ribotto - dobbiamo tornare a riconoscerci nella natura da cui deriviamo e dipendiamo anche se ce lo siamo dimenticato, e tornare a utilizzare le risorse nutritive oggi a nostra disposizione come facevano gli antichi che non avevano ancora prodotto i farmaci sintetici. Diceva Ippocrate: Fa' che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo». I due volumi (entrambi o separatamente) sono in vendita a 25 euro l'uno nella sede dell'editore, a Mantova in via Peschiera 16, tel. 0376-225888.

Gilberto Scuderi
Milena Ribotto e Beppe Rocca, IL CIBO È INSOSPETTIBILE, ed. Il Cartiglio Mantovano

SCAFFALE/2



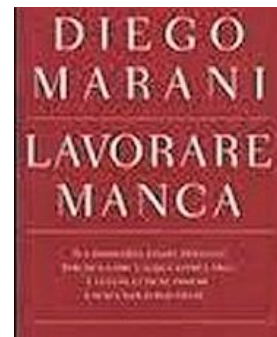
IL RAPPORTO CHE PASSA TRA PERSONE E COSE
Roberto Esposito, LE PERSONE E LE COSE, Einaudi, 115 pag., 10 euro.
Libro non semplice, l'autore insegna filosofia teoretica alla prestigiosa Scuola Superiore Normale di Pisa.

"Che rapporto passa tra persone e cose? E in che modo il corpo trasforma tale rapporto? Partire dal corpo, anziché dalla cosa o dalla persona, può aiutare a rimettere in discussione lo statuto di entrambe."



INTELLIGENZA E SENSIBILITÀ DEL MONDO VEGETALE
Stefano Mancuso e Alessandra Viola, VERDE BRILLANTE, Giunti, 140 pag., 14 euro.
Un libro ameno e nello stesso tempo profondo che parla di intelligenza e sensibilità del

mondo vegetale, per volerci dire - mettendo alla prova la nostra sensibilità e intelligenza umana - che le piante non sono organismi inferiori. Anzi, come dice il titolo, sono "brillanti", brillano per capacità, sono dotate di sensi come tutti gli altri esseri viventi, si riposano, dormono, comunicano con le altre piante e con gli animali, mettono a punto strategie di sopravvivenza e hanno una vita sociale. Mancuso, tra i massimi esperti mondiali di neurobiologia vegetale, insegna all'Università di Firenze. Alessandra Viola, giornalista, collabora con numerosi quotidiani e settimanali.



UN ROMANZO ADATTO AI TEMPI DELLA CRISI
Diego Marani, LAVORARE MANCA, Bompiani, 247 pag., 12 euro.
Un romanzo adatto ai tempi della disoccupazione e dell'articolo 18, e del primo articolo della Costituzione

che ormai sembra un vago principio, se non lettera morta o al lumicino. In copertina si legge: "Il lavoro deve essere protetto perché è come l'acqua, come l'aria. È lui che ci tiene insieme e senza non si può vivere". Insomma, il lavoro nobilita l'uomo, anzi lo fa vivere. Questo è in sintesi il leitmotiv del libro, che mette insieme il racconto autobiografico con l'antiliberalismo e la critica serrata alla globalizzazione finanziaria. Naturalmente vengono a galla tutte le storture del caso italiano, dominato da lentezze e inerzia. L'autore, ferrarese, è nato nel 1959.



STORIA DI UNA BARBA E DELLA CENSURA
Menéndez Salmón, LA LUCE È PIÙ ANTICA DELL'AMORE, Marcos y Marcos, 184 pag., 15 euro.
Storia di barba e di censura, e di pittura, a Sansepolcro. Nel 1350 Adriano de

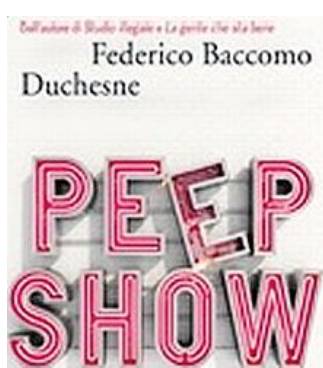
Robertis ha dipinto una Vergine barbata. La Chiesa non può tollerare l'affronto e il papa invita Pierre Roger de Beaufort a Sansepolcro: la barba viene cancellata e il pittore va in esilio. La barba giace sotto una macchia color calce, e nel 1959 il pittore americano Mark Rothko (1903-70) la scorge, intuendo la censura... Passano gli anni e a Sansepolcro arriva il pittore russo Vsevolod Semiasin (1925-2005) che da giovane era stato istruito da Stalin sull'arte del dipingere... Ricardo Menéndez Salmón, nato nel 1971, è una delle voci più significative della nuova narrativa spagnola.

IL ROMANZO

“Peep Show”, feroce e struggente

Federico Baccomo Duchesne firma un lavoro su fama e solitudine

Dall'autore di "Studio illegale" e "La gente che sta bene", ecco "Peep Show", un romanzo spassoso, feroce e struggente sulla fama, la solitudine e l'ossessione di apparire. Andy Wharol predisse che in futuro tutti avrebbero avuto quindici minuti di celebrità. Per Nicola Presci, uno dei tanti prodotti della moderna industria delle star, quei quindici minuti sono stati quanto di più emozionante e travolgente si possa immaginare. Gli autografi, le lusinghe sessuali, le terrazze del centro. Ma ora, solo pochi anni dopo, di quel tempo glorioso non resta più nulla, a parte i rimpianti, un appartamento



troppo grande di cui non riesce a pagare l'affitto e un paio di foto nelle pizzerie con il braccio sulla spalla del gestore. Di che cosa sono fatti i minuti che verranno? Di che cosa è fatta l'oscurità? Silenzio, gocce EN e lun-

ghissime notti di insonnia. Ma Nicola, sempre più storcito da pianti improvvisi e incontrollabili scatti d'ira, non è disposto ad arrendersi. Così, quando gli viene offerta l'ultima occasione perché il suo nome torni a essere urlato, non intende farsela sfuggire e, a costo di scoprire che realizzare il sogno più grande potrebbe significare distruggere tutti gli altri, si inoltra dentro le poche meraviglie e i molti incubi del suo personale e spietato peep show. Il libro è disponibile anche in formato digitale. (fra.sal.) Federico Baccomo Duchesne PEEP SHOW, Marsilio 2014 pagine 368, 1 ed. euro 18,50