

*Al **Nonino** premi ai "tre stelle" italiani, a un filosofo dell'alimentazione, agli scopritori del bosone di Higgs e a una poetessa che guarda nel futuro*

La scienza e il cibo uniti dalla poesia

Sergio Frigo

NOSTRO INVIATO

PERCOTO (UD) - Cosa lega il cibo alla fisica, l'adesione alle leggi della natura agli sviluppi della scienza? La poesia. Questo è il messaggio che ci lascia in eredità il 38. Premio **Nonino**, consegnato ieri a Percoto a tre grandi chef (Annie Féolde, Gualtiero Marchesi e Ezio Santin), a un filosofo del cibo (Michael Pollan), a due scienziati che hanno intuito - il primo, Peter Higgs - e materialmente trovato - la seconda, Fabiola Gianotti - la cosiddetta "particella di Dio", il Bosone che di Higgs porta il nome.

E poi c'era lei, Jorie Graham, 62 anni, poetessa americana di grande profondità, «capace alternando versi lunghi come l'onda di un ciclone o brevi come un haiku - così l'ha raccontata Claudio Magris - di inserire il tempo storico dell'uomo nel tempo biologico, esprimendo la vertigine di un futuro anche post-umano». Ed è stata lei con grande forza - seppure convalescente per un'operazione - a

"distillare" (termine non casuale) le parole e i concetti che hanno messo in comunicazione i diversi "campi" nei quali (ieri e da sempre) si muove il premio udinese: «La poesia è l'agri-

coltura del cuore - ha detto - e il verso ha la stessa etimologia del versoio dell'aratro che rivolta le zolle. E distillare significa anche scandagliare il visibile in cerca di ciò che non lo è, e individuare dentro un aspetto dell'esperienza ciò che si può condividere».

Operazioni analoghe a quelle che eseguono, nei rispettivi "campi", il filosofo Pollan, che «ha pensato in modo coraggioso e profondo a come preservare un rapporto salubre e sostenibile con la terra», e in particolare col cibo che ci nutre, arrivando a suggerire di adottare il punto di vista delle piante per relazionarci col mondo; e quanto fanno Higgs e Gianotti, che hanno rovesciato le zolle del loro "campo": l'anziano studioso inglese e la più giovane collega italiana si sono dati idealmente la mano sul palco, presentati da Antonio Damasio, che ha evidenziato come in questo passaggio sia stata ribadita «la preminenza del mondo delle idee

che precede alcuni dei momenti che in seguito diventano noti come pietre miliari della scienza».

I tre chef premiati, infine, sono i primi ad aver conseguito le tre stelle Michelin, veri e propri «pionieri che hanno fatto conoscere l'eccellenza della cucina italiana nel mondo». C'è stato spazio anche per qualche sketch con Giannola **Nonino**, come quando Fabiola Gianotti ha confessato di essere astemia, e Marchesi

ha ricordato la rispostaccia che ebbe dall'imprenditrice quando si avventurò a dire che «la grappa è un sottoprodotto della distillazione del cognac»: «Se no la te piaxe mandamela indrio».

Applausi di commozone anche per l'amica famiglia Missoni (per la scomparsa del figlio Vittorio) e di compiacimento per il Nobel a Mo Yan, premio **Nonino** 2005.

© riproduzione riservata

IL PASSAGGIO DI CONSEGNE CON HIGGS

Fabiola Gianotti, la fisica è come una musica

Studi classici, danza, diploma in pianoforte: niente avrebbe lasciato ipotizzare per Fabiola Gianotti (51 anni, romana) un futuro da scienziata. Ora al Cern guida un pool di 3000 scienziati, ma dal palco del **Nonino** non ha mancato di solidarizzare coi giovani colleghi ricercatori «costretti a cercare lavoro all'estero per la carenza di fondi per la ricerca».

Com'è arrivata alla fisica?

«Ero una bambina molto curiosa, mi ponevo molte domande, e a un certo punto ho capito che la fisica poteva offrirmi delle risposte. Fisica, arte e musica hanno aspetti comuni, queste ultime si basano su aspetti fisici, come la scienza dei suoni, l'armonia, e allo stesso modo la fisica si basa su leggi bellissime, che hanno i loro

fondamenti su dei principi di simmetria che hanno anche aspetti estetici».

Mai avuto il rimpianto di non essere diventata una concertista?

«No, non si vive di rimpianti; e poi i miei studi musicali erano stati concepiti dai miei genitori per completare la mia formazione, non per fare la concertista».

Dopo la scoperta del Bosone di Higgs ritiene che si andrà ancora avanti nella ricerca dell'infinitamente piccolo, fino a trovare altre sue componenti costitutive?

«Per quanto ne sappiamo oggi il Bosone è una particella elementare, quindi non divisibile; però si andrà avanti negli studi, anche perchè il Large Hadron Collider è stato concepito per fornire risposte anche a molte questioni, quindi ci aspettiamo

FISICI

Peter Higgs con Fabiola Gianotti



altre scoperte».

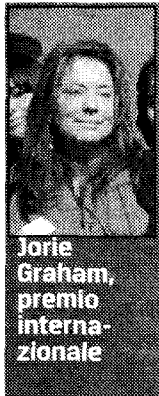
C'è una domanda a cui lei vorrebbe che si desse una risposta in tempi rapidi?

«Mi ha sempre incuriosito capire di cosa è fatta la materia oscura che compone il 20% dell'universo. Oggi ne conosciamo solo il 5%».

S.F.

© riproduzione riservata

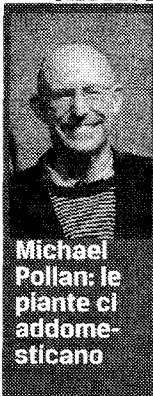
POETESSA



Jorie Graham, premio internazionale



FILOSOFO



Michael Pollan: le piante ci addomesticano

CHEF

Ezio Santin, Annie Féolde e Gualtiero Marchesi con Giannola **Nonino**

«La loro cucina incarna la persistenza della tradizione», ha detto di loro Ulderico Bernardi.

Al centro foto di gruppo con i premiati, la giuria e la famiglia **Nonino**



Nonino premia ricerca e poesia angeli senza soldi

Forte denuncia da Percoto, che plaude a Higgs, Giannotti, Graham e Pollan. Riconoscimenti ai maestri della tradizione culinaria italiana

Frigo, Lanfrit e Tomada alle pagine IV e V e nel fascicolo nazionale



LA FESTA Un abbraccio a Ottavio e Rosita Missoni in angoscia per il figlio disperso, brindisi finale in onore di Mo Yan

Una grande famiglia con amici sparsi in tutto il mondo

RONCHIS DI PERCOTO - (wt) Non c'è Premio che potesse celebrare simultaneamente le «particelle elementari» del nostro esistere come quest'anno ha fatto il **Nonino**, perché nell'edizione dedicata all'ideatore del «bosone di Higgs» e alla sua scopritrice c'è stato spazio per l'indagine di altri nuclei fondanti del rapporto dell'uomo col mondo, dal cibo alla poesia.

Ma la trasfigurazione di questi elementi non può venire se non all'interno di un Premio che ha origine in una di queste particelle fondamentali: la famiglia. E quella dei **Nonino** grazie alle relazioni nate da quest'idea è una famiglia così allargata da non aver confini, che non si

dimentica i drammi di alcuni suoi membri: l'edizione 2013 è praticamente iniziata con un abbraccio a distanza mandato da Giannola e dai suoi ospiti a Ottavio e Rosita Missoni, amici ora in angoscia per il destino del figlio disperso a Las Roques, e si è chiusa con un brindisi a Mo Yan, Premio Nobel 2012 e già vincitore del **Nonino** nel 2005. In mezzo l'ormai consolidato mix di semplicità contadina e mondanità elegante, con qualche nome del jet set in meno e qualche uomo di cultura in più del solito. La selezione giova quando, oltre ai celebri membri della giuria, alle autorità e agli esponenti delle categorie, in platea stanno nomi come Pierluigi Cappello e

Pino Roveredo, Paolo Maurenzig e Tullio Avoledo, insieme ai ricercatori dell'Università di Udine che hanno partecipato al Progetto Atlas che ha dimostrato l'esistenza del bosone di Higgs.

«Cosa ci fanno dei Nobel in una distilleria di campagna? Ci insegnano a vivere - spiega Avoledo - e per quanto riguarda me, anche a scrivere, visto che avere incontrato qui John Banville è stato molto fertile per la mia visione». Anche il Premio **Nonino** quindi è una particella elementare: quella che può dare linfa a un Friuli che attinge al meglio della cultura internazionale e, perché no?, apportarvi anche dei contributi originali.

© riproduzione riservata



COMMENTI L'imprenditrice: «Vent'anni di tagli stanno dando i loro frutti. Le grandi scuole di design oggi sono all'estero»

Da Honsell e Moroso appelli per l'accademia e la cultura.

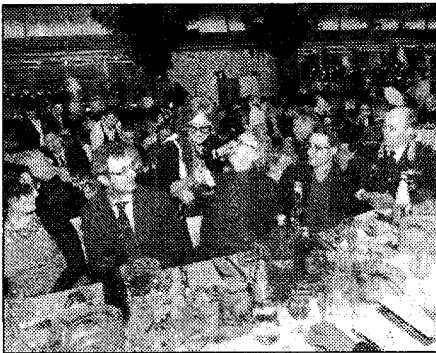
RONCHIS DI PERCOTO - Affollatissime le distillerie **Nonino** di Ronchi di Percoto per la 38. edizione del Premio **Nonino**, che ieri ha riunito in Friuli nomi del palcoscenico italiano e regionale del mondo delle istituzioni, dell'economia, della cultura, dell'informazione, dello spettacolo.

«Un Premio che è una tradizione eppure capace di spiazzare ogni anno, perché qui nulla è scontato», ha commentato il sindaco di Udine, Furio Honsell,

augurandosi che come «i **Nonino** riescono ad anticipare i Nobel così siano profetici per quanto riguarda i fondi finanziari alla ricerca». Soldi certamente alla ricerca, ha aggiunto poco più in là l'imprenditrice Patrizia Moroso, ma in aggiunta ad un'attenzione per «tutte le realtà e i luoghi in cui si può coltivare l'intelligenza, dalla scuola alle gallerie d'arte ai musei». Lei, che continuamente riesce a realizzare un connubio straordinario tra design e oggetti funzionali, non ha dubbi nel dire che «vent'anni di tagli

stanno dando i loro frutti: nel mio settore quella italiana è una società più addormentata. Le grandi scuole di design oggi si trovano all'estero e quelle di casa nostra hanno perso competitività». È «necessario fare di più per mantenere a casa nostra le eccellenze», ha convenuto il presidente del Consiglio regionale, Maurizio Franz, perché «continuare a sottrarre risorse alla ricerca è pericoloso per il nostro futuro. In Friuli Venezia Giulia non ci siamo sottratti a questo impegno, ma bisognerà insistere su questa strada».

A.L.



ALIMENTAZIONE

Parte da Percoto la lotta all'ideologia del fast food

Il "Risit d'aur" ha dato voce in queste 38 edizioni al rispetto per la buona cucina e il rapporto con la terra

di **Walter Tomada**

RONCHIS DI PERCOTO - Cosa vuol dire mangiare nell'epoca in cui l'obesità colpisce ormai quanto la denutrizione e i bambini di città pensano che le olive crescano al supermarket? Michael Pollan da anni sta conducendo una rivoluzione contro il «fast food» proprio nella patria d'origine del modello alimentare più insano, gli Stati Uniti.

La sua tesi è semplice. «In un mondo dove l'agribusiness è un affare colossale e il cibo è ritenuto un prodotto, non un alimento, noi non dovremmo mangiare nulla di ciò che nostra nonna non avrebbe considerato degno di essere mangiato. Nella nostra ossessione per cibi ipocalorici, diete dei nutrizionisti e ansie di magrezza e bellezza, abbiamo perso di vista il nostro posto nella catena alimentare, che è

devo ammettere che non conoscevo né il premio, né la vostra grappa, mi sento molto legato alla mentalità che esprime questa augusta compagnia d'ingegni».

Ciò che lega invece il **Nonino** ai tre premi speciali assegnati quest'anno lo spiega la matriarca Giannola. «Quando abbiamo cercato di sdoganare la grappa che era ritenuta bevanda povera, abbiamo sentito che questi tre maestri ne intuivano semplicità e profondità». E Anne Feolde, Gualtiero Marchesi e Ezio Santin sono in un certo senso la storia della cucina italiana di qualità. Ma come si distingue un grande cuoco da un bravo cuociniere? «La qualità essenziale per una cucina sublime è la curiosità» spiega la Feolde, francese («ma non mi sento straniera») che nel 1993 è stata la seconda donna al mondo a ottenere le tre stelle Michelin: l'anima dell'Enoteca Pinchiorri di

TRE STELLE

Storia e qualità con Anne Feolde Marchesi e Ezio Santin

L'AMERICANO

«I nostri figli non devono crescere al McDonald's»



quello di addomesticare le piante ma anche esserne addomesticati».

Ora la nostra bulimia alimentare ci domina: «pensiamo che il cibo sia come carburante, utile solo a muovere il nostro corpo: ma invece è una cosa sacra come la terra che lo produce», dice, prima di concludere: «è un lavoro felice e necessario quello che voi **Nonino** fate in difesa del corretto sistema di relazioni che deve essere ricostruito tra uomo e natura. Pollan fa i nomi dei suoi "eroici" predecessori nell'albo d'oro del **Nonino** Carlo Petrini e Frances Moore Lappé a testimoniare che «anche se

Firenze e i due maestri dell'arte culinaria che l'hanno preceduta in questo traguardo in Italia hanno saputo applicare le teorie di Pollan meglio di chiunque altro.

«Ricompone la spaccatura che il mercato dell'agroalimentare ha introdotto nel ciclo naturale - spiega il "filosofo del cibo" americano - è un dovere per i nostri figli, che non possono continuare a credere che gli hamburger crescano da Mc Donald's e il vino nasca in enoteca». Sulla grappa, tuttavia nessun dubbio: «Quella buona l'ho scoperta da **Nonino**».

© riproduzione riservata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.