

Tempo liberato

RIAPERTURA L'8 FEBBRAIO
IL LABIRINTO DELLA MASONI
FESTEGGIA I DIECI ANNI

Dopo la pausa invernale, l'8 febbraio riapre al pubblico il Labirinto della Masoni di Franco Maria Ricci che quest'anno celebra i suoi primi dieci anni dall'apertura. Da una promessa fatta nel 1977 allo scrittore argentino Jorge Luis Borges, da sempre affascinato dai

labirinti, nel 2015 Franco Maria Ricci - editore, designer, collezionista d'arte, bibliofilo - riuscì a realizzare a Fontanelato (Parma) il Labirinto della Masoni composto da più di 300mila piante di bambù di venti specie diverse. Una superficie di oltre otto ettari

racchiude, oltre a una rigogliosa vegetazione, diverse costruzioni che ospitano collezioni d'arte e di libri. In occasione dei dieci anni, il Labirinto della Masoni realizzerà un ambizioso progetto di digitalizzazione del proprio patrimonio.

MIRABILIA LODE AL PIGNOLO, AL FARE BUON VINO E BEI LIBRI

di Stefano Salis

» Torno dal Premio Nonino, oltre che con la commozione, e la certezza, che Benito Nonino è stato celebrato al meglio, con una perla di libro: *Pignolo. Cultivating the Invisible*. Me lo ha donato Ben Little, che ne è l'autore, l'ideatore, l'anima. Il libro (2021), del tutto autoprodotta, è ormai esaurito. Perciò è urgente non solo una ristampa, ma soprattutto una traduzione: in italiano. Già, perché il Risit d'Aur 2025, il premio che specificamente rimarca l'omaggio alla civiltà contadina, è andato a questo irlandese, anzi *dubliner* docg, come ama dire lui, ma friulano di adozione, che si è innamorato dell'antico vitigno a bacca nera e gli ha dedicato anni di studi e di ricerche. Meglio: ne ha esperito, e raccontato, una storia d'amore. Il libro, sotto le sapienti cure grafiche di Carin Marzaro, è un capolavoro di leggerezza (nonostante le 430 pagine, ma con una carta da edizioni di pregio che lo rende aereo), di sapienza, di estro. Di creatività. Perché non è per nulla un verboso libro di ampelografia e discettazioni sul vino e le sue caratteristiche enologiche e gastronomiche (tutto questo, certo, non manca e ci sono tutti i produttori ecc. ecc.) ma è un libro di filosofia. Di vita. La

prende alla lontana, celebra l'arte di saper aspettare (tipica del vitigno e di chi lo ama, e lo segue), spiega, per vie laterali, cosa significa conoscere e rispettare un prodotto così raro. Ben Little ha scritto un libro che assomiglia, e insieme li loda, solo a *Vite ambulante* di Giovanni Gregoletto. Due libri autopubblicati e del tutto eccentrici, come i loro autori. Ora: nel 2023 Little ha fondato l'Associazione del Pignolo del FVG che, udite udite, con oltre trenta soci è la più grande associazione di vignaioli nella regione. Ecco: non vedo miglior prossima attività per loro che finanziare ristampa ed edizione italiana del libro. In nome del Pignolo, dell'arte, del gusto, del saper fare bei libri e buoni vini. Nobilissimi intenti, solidi e liquidi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



MIRABILIA LODE AL PIGNOLO, AL FARE BUON VINO E BEI LIBRI

di Stefano Salis

» Torno dal Premio Nonino, oltre che con la commozione, e la certezza, che Benito Nonino è stato celebrato al meglio, con una perla di libro: *Pignolo. Cultivating the Invisible*. Me lo ha donato Ben Little, che ne è l'autore, l'ideatore, l'anima. Il libro (2021), del tutto autoprodotta, è ormai esaurito. Perciò è urgente non solo una ristampa, ma soprattutto una traduzione: in italiano. Già, perché il Risit d'Aur 2025, il premio che specificamente rimarca l'omaggio alla civiltà contadina, è andato a questo irlandese, anzi *dubliner* docg, come ama dire lui, ma friulano di adozione, che si è innamorato dell'antico vitigno a bacca nera e gli ha dedicato anni di studi e di ricerche. Meglio: ne ha esperito, e raccontato, una storia d'amore. Il libro, sotto le sapienti cure grafiche di Carin Marzaro, è un capolavoro di leggerezza (nonostante le 430 pagine, ma con una carta da edizioni di pregio che lo rende aereo), di sapienza, di estro. Di creatività. Perché non è per nulla un verboso libro di ampelografia e discettazioni sul vino e le sue caratteristiche enologiche e gastronomiche (tutto questo, certo, non manca e ci sono tutti i produttori ecc. ecc.) ma è un libro di filosofia. Di vita. La

prende alla lontana, celebra l'arte di saper aspettare (tipica del vitigno e di chi lo ama, e lo segue), spiega, per vie laterali, cosa significa conoscere e rispettare un prodotto così raro. Ben Little ha scritto un libro che assomiglia, e insieme li loda, solo a *Vite ambulante* di Giovanni Gregoletto. Due libri autopubblicati e del tutto eccentrici, come i loro autori. Ora: nel 2023 Little ha fondato l'Associazione del Pignolo del FVG che, udite udite, con oltre trenta soci è la più grande associazione di vignaioli nella regione. Ecco: non vedo miglior prossima attività per loro che finanziare ristampa ed edizione italiana del libro. In nome del Pignolo, dell'arte, del gusto, del saper fare bei libri e buoni vini. Nobilissimi intenti, solidi e liquidi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



INDOVINA CHI SVIENE A CENA MA QUANTO ODILO CONTRO LA PIZZA ALL'ANANAS!

di Luca Cesari

» Il collega e amico Gabriele Paleari qualche giorno fa mi ha girato la notizia di una pizzeria di Norwich che ha inserito la pizza all'ananas sul menù online per l'asporto con un commento di questo tipo: «Puoi averla per 100 sterline. Ordina anchelo champagne! Avanti così, mostro». Come la maggior parte delle pizzerie, anche questa poteva decidere di non inserire l'*hawaiian pizza* in carta, d'altronde esistono innumerevoli gusti che nessuno si aspetta di trovare. Se vado in pizzeria e non c'è la pizza con l'astice alla catalana, oppure con il lampredotto, non posso lamentarmi. Mettere invece quella all'ananas a 100 sterline - oltre a essere una geniale pubblicità - è una dichiarazione di guerra e una difesa della pizza tradizionale. Non mi sarei stupito più di tanto se il proprietario o il pizzaiolo fossero stati di origine italiana, magari di emigrati di prima generazione, e invece nemmeno quello. Anzi il loro locale propone anche gusti non proprio canonici, come la pizza con polpette, cipolla rossa e olio aromatizzato all'aglio, che non è esattamente la cosa più partenopea che si possa immaginare. Allora perché tanto odio nei confronti della pizza all'ananas?

Nata oltre sessanta anni fa in Canada dall'ingegno di Sam Panopoulos, un immigrato greco ispirato dai sapori della cucina cinese e dalla cultura Tiki, l'*hawaiian pizza* poteva semplicemente rimanere relegata nella nicchia dei suoi estimatori: invece è diventata l'epitome di ciò che è «contro natura». Simbolo supremo dell'accostamento scorretto, icona della trasgressione culinaria nel senso più abietto, dimostrazione plastica degli esiti infausti di una certa evoluzione gastronomica, negli anni la pizza all'ananas ha assunto una funzione precisa: quella di parafiumine. Quale metodo migliore per affermare la propria adesione alla tradizione culinaria, se non additare con disgusto ciò che non si può fare? La critica al modello sbagliato ci pone immediatamente dalla parte giusta, senza possibilità di errore. Nella nostra concezione del cibo abbiamo bisogno di sapere che esistono ancora limiti da non superare, al di là delle mode gastronomiche. La pizza all'ananas non serve per essere mangiata, ma per essere odiata e farci sentire più buoni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA