

Tempo liberato

PETITGRAIN E NEROLI, FRAGRANZA REGALE CHE INEBRIA

Profumi

di Chiara Beghelli

A colpire la curiosità di chi varca l'ingresso dell'Officina Santa Maria Novella non sono solo le volte del soffitto trabordanti di fiori, ma l'aggregrazione di clienti, soprattutto asiatici, intorno a uno specifico flacone fra le decine proposte dall'istituzione fiorentina. Si tratta dell'Acqua della Regina, combinazione a base di neroli e petitgrain messa a punto da Renato Bianco (orfano cresciuto dai frati domenicani del convento) per le nozze di Caterina de Medici con Enrico II di Francia. La regina l'avrebbe apprezzato a tal punto da volere il profumiere alla sua corte di Parigi, dove una volta evoluto in Renéle Florantin avrebbe inaugurato la florida industria delle fragranze francesi dalla sua bottega di Pont Saint Michel.

Questa è solo una delle tante e interessanti storie raccolte da Vanessa Caputo in *Profumi*, itinerario geografico e storico, chimico e industriale, in un universo che soprattutto negli ultimi 15 anni sta attirando sempre più appassionati, fra clienti e progetti imprenditoriali. Il boom della profumeria artistica, dunque quella meno commerciale, sta anche riportando in vita in Italia coltivazioni botaniche un tempo floridissime, ma quasi ridotte all'estinzione dall'avvento degli aromi di sintesi e di produzioni in Paesi decisamente meno costosi, come Egitto e India. Una per tutti, restando in Toscana, quella dell'Iris Pallida, che fiorisce sulle sabbiose colline dell'Alta Valdarno, per cui la domanda supera ancora l'offerta, anche in virtù del fatto che rientra nella ricetta di distillati come il Bombay Sapphire e il Martini Dry.

Se Guerlain usa rigorosamente solo agrumi italiani, di ricchezza e complessità incomparabile, il campione della categoria resta il bergamotto di Calabria, coltivato lungo una fascia di 150 km della costa ionica in provincia di Reggio Calabria. Minacciato dal cambiamento climatico, si è provato a piantarlo in altre aree del Mediterraneo senza alcun successo, cosa che fa la fortuna di aziende storiche come Capua 1880, fra le poche a praticare ancora la costosa ma eccellente tecnica di estrazione dell'essenza a spugna.

Fra storie di profumieri-alchimisti, anche al femminile nel caso di Caterina Sforza, che lasciò ben 450 ricette di profumi, e di precursori geniali dell'industria moderna come Giovanni Maria Farina, che da Colonia nel 1808 mise a punto la formula dell'Eau de Cologne, ci si imbatte in storie commoventi e nascoste come quella delle caparbie gelso-minaie siciliane, che nel 1946, stufe di condizioni di lavoro e paghe miserevoli, scioperarono per 9 giorni e ottennero almeno sfilanti e cesoie per raccogliere i preziosi fiori bianchi ogni notte fra maggio e ottobre. Solo lo scorso anno Milazzo ha reso loro omaggio con una scultura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vanessa Caputo

Profumi. La via italiana all'essenza
Gribaudo, pagg. 192, € 28,40

L'ILLUSIONISTA GENTILE FA MAGIE CON LA CARTA

Et voilà. Nella sua guida, Mariano Tomatis ci regala dieci prestigiosi tratti da antichi libri meritevoli di tornare in auge che vengono effettuati con carte da gioco, dadi, fiammiferi, calamite, origami, e illustrati con disegni fatti a mano

di Paolo Albani

Esiste davvero Mariano Tomatis, l'autore del libro che sto recensendo, *Il mio libro di magia* (Edizioni Tlon)? La domanda non è peregrina: qualcuno, anni fa, avanzò il sospetto che Mariano Tomatis fosse un'invenzione di Umberto Eco, camuffato dietro il personaggio di Milo Temesvar (entrambi hanno le stesse iniziali: M. T.), un albanese accusato di deviazionismo di sinistra che si ritira in Unione Sovietica dove conduce studi sulle macchine pensanti, e scrive un libro intitolato *I venditori di Apocalisse* (Eco lo cita in *Apocalittici e integrati*). Anche ne *Il nome della rosa*, all'inizio, Eco racconta di aver trovato a Buenos Aires, curiosando sui banchi di un piccolo libraio antiquario, un libretto di Milo Temesvar, *Dell'uso degli specchi nel gioco degli scacchi*, ispirato a Borges (sempre Eco racconta che Arnoldo Mondadori, uno dei più grandi editori italiani, aveva fatto rita-

I «PRESTIGI GENTILI» SONO ILLUSTRATI CON DISEGNI FATTI A MANO E SONO TRATTI DA ANTICHI LIBRI DI PRESTIGIAZIONE

gliare il suo articolo su Milo Temesvar con un appunto in rosso: «Comprare a qualsiasi prezzo»).

A questo punto, sveliamo l'arcano e ristabiliamo i legittimi ruoli: Milo Temesvar è un personaggio di fantasia, una creazione di Eco, mentre Mariano Tomatis è (udite! udite!) un *Wonder Injector*, «colui che infonde meraviglia», o un tecnico dello stupore, come lui stesso ama definirsi, insomma in parole povere, che poi tanto povere non lo sono mai, un illusionista.

Nella sua piccola guida, *Il mio libro di magia*, Tomatis ci regala dieci lezioni suddivise in varie «ricreazioni» (termine che richiama gli esercizi dell'Oulipo, anch'essi presentati come ricreativi), e lo fa «con gentilezza», un ingrediente che non guasta sulla tavola di chi si esibisce in pubblico (spesso i maghi sono aggressivi e supponenti, incutono paura e si avvalgono della paura per imbrogliare gli spettatori). Tomatis illustra, con efficaci disegni fatti a mano, una serie di «prestigi gentili» effettuati con carte da gioco, dadi, caramelle, fiammiferi, calamite, puzzle, origami, ecc.

Sono lezioni tratte da antichi libri di prestigiazione, meritevoli di tornare in auge, come ad esempio *Anatomia della prestigiazione* (1635) del mago inglese Hocus Pocus Junior (probabile pseudonimo, dato che *hocus pocus* è una frase senza senso, usata durante gli spettacoli nelle fiere, una «formula magica» per «fare accadere qualcosa», al pari di abracadabra), o il cosiddetto «manoscritto IT» (1545?) (*IT* come il titolo del romanzo horror di Stephen King), custodito alla Biblioteca Nazionale di Firenze, che parla del gioco degli scacchi (di cui, ab-

Spettacolo. Una locandina per un illusionista degli anni 20



GETTY IMAGES

biamo visto, il fantomatico Milo Temesvar è un esperto); in fondo al manoscritto ci sono due pagine bianche su cui un anonimo ha scritto a penna la spiegazione di alcuni giochi di prestigio.

Altri testi citati da Tomatis sono l'*Experimentarius* (XII sec.), uno dei libri più bizzarri del Medioevo, traduzione di un manuale arabo di geomanzia (tecnica divinatoria), che dietro la copertina ha due ruote dentate che forniscono combinazioni di numeri in grado di rispondere a domande tipo: «Incontrerò l'amore della mia vita?», «Guarirò dalla malattia?», e *Le sottili e piacevoli invenzioni* (1584) di Jean Prévost, dove sono spiegati trucchi che consentono di sapere quanti oggetti si nascondono in un pugno chiuso (nel li-

bro, fra l'altro, Prévost suggerisce di abbandonare in un cimitero una tartaruga con una candela accesa sul dorso e di godersi gli sguardi di terrore di chi, di notte, crede di avvistare dei fuochi fatui).

Un classico della magia è il «libro che si colora», un libro che all'inizio appare bianco, ma che poi, sfogliandolo, cambia aspetto, mostrando, non solo pagine di colori diversi, ma immagini di uccelli, bestie feroci, serpenti, angeli e così via. Il trucco è chiarito nel trattato *La scoperta della stregoneria* (1584) del parlamentare inglese Reginald Scot (1538 c.-1599). Il libro di Scot è un «nobile gesto politico», poiché denuncia la superstizione di chi attribuisce alle «streghe» poteri occulti, svelando decine di trucchi per smascherare diavolerie fasulle.

Nel congedarsi dal lettore, Tomatis sottolinea che le sue lezioni intendono mettere in discussione l'idea dominante della figura del maschio: l'attitudine al dominio, al machismo e alla sopraffazione che contamina anche gli spettacoli di magia. Abbracciare un illusionismo gentile, afferma Tomatis, può renderci più consapevoli, liberarci da norme assillanti e incoraggiare relazioni basate sulla cura e il rispetto.

È il pensiero magico di un «illusionista antifascista», oggi-giorno una vera rarità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mariano Tomatis

Il mio libro di magia. Una guida pratica con 10 lezioni, 30 giochi
Edizioni Tlon, pagg. 140, € 15

indica solo il celebre problema informatico legato al cambio di millennio, ma è diventato sinonimo dello stile che ha definito quegli anni, tra futurismo digitale, eccessi cromatici e sperimentazione nei materiali. L'esposizione presenta oltre

10mila fotografie che ritraggono sfilate di moda di quegli anni, testimoniando l'esuberanza e la spregiudicatezza stilistica che hanno reso iconici marchi come Cavalli, Gucci, Fendi, Richmond e Kenzo, e ancora YSL, Louis Vuitton, Dior o Chanel.

MIRABILIA LA «MAPPA LETTERARIA» E LA VOGLIA DI (RI)LEGGERE

di Stefano Salis

» Ricordavo di avere notato queste «mappe letterarie» sul loro sito, o chissà dove. Adesso me ne giunge un grappolo, edito dal Saggiatore (ciascuna € 5), che scova spesso, nel mare delle produzioni editoriali, alcune perle «bibliofile» che rinnovano la curiosità. Infatti: appena lo scarto, le mappe sorprendono. Agili e ben fatte (d'accordo, soprattutto l'area è anglosassone); servono e hanno forza. *Orgoglio e pregiudizio*, *l'Odissea*, la fantastica *Isola del tesoro* – un poster già pronto, la Londra (quante volte ci sono stato, in quelle strade, ma ora le rivedrò con questo «inedito» surplus di informazioni) della *Signora Dalloway*. Non si tratta, lo dico con sollievo, delle famigerate infografiche che per lo più detesto: immagini talmente innamorate del loro essere grafico che, per paradosso, fanno perdere il loro scopo primario, dare notizie e visualizzazioni chiare di un certo contesto. Queste sono mappe, come dire?, vecchio stile: e oltre ad aggiungere localizzazioni che magari, o certamente, ti sfuggono mentre leggi, hanno un duplice effetto collaterale (almeno per me). Il primo: accenderti la voglia di (ri)leggere il classico di cui sono esemplificazione, proprio per accompagnare il tuo percorso mentale nella «geografia

concreta» della mappa, che ora hai invece sotto gli occhi. Secondo: permetterti di verificare certe congetture critiche, e persino stilistiche. Capita perfettamente con *l'Isola del tesoro* e, soprattutto, con *l'Odissea*. Dove è evidente che, mappa alla mano, Omero sta narrando di terre che conosce bene: qualsiasi fantasiosa ipotesi di collocare il viaggio di Ulisse in altri contesti (Atlantico e via fantasticando) è assurdo. Perché era tutto lì, in quel Mediterraneo ribollente di civiltà, miti, tipi, archetipi. Occidente. Storia. Letteratura. E amen per chi non ci crede. Si guardi la mappa. Legga.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



INDOVINA CHI SVIENE A CENA AL SUNDANCE FESTIVAL SONO ARRIVATI I TORTELLINI

di Luca Cesari

» Pochi giorni fa si è concluso il Sundance film festival, il più importante appuntamento del cinema indipendente americano. Supportato e finanziato da Robert Redford, ha aiutato registi del calibro di Quentin Tarantino, Jim Jarmusch e Steven Soderbergh a emergere nel panorama hollywoodiano.

Questo evento, come tanti altri del genere, era stato pensato per essere un ritrovo di artisti in un luogo lontano dall'industria cinematografica tradizionale, che permettesse ai registi di sperimentare e raccontare storie fuori dagli schemi del mainstream. Per questo motivo, Park City nello Utah fu giudicata la meta ideale.

A oltre mille chilometri da Hollywood e duemila metri d'altitudine, circondata dagli aspri e affascinanti paesaggi delle montagne rocciose, venne eletta a rifugio delle menti più vivaci del cinema statunitense.

Con i suoi settemila cittadini, tra cui molti mormoni, Park City offriva una cucina spartana fatta di hamburger, patate fritte in salsa rosa, bistecche, pollo al forno in stile Amish, accompagnati da succo di mela e caffè d'orzo, le due bevande simbolo dello Utah.

Con il passare degli anni il Sundance è diventato sempre più

importante e oggi la piccola cittadina dello Utah viene invasa dall'intero gotha hollywoodiano. Nonostante questo, l'offerta gastronomica non si è elevata di molto: in poche parole, si mangia piuttosto male.

Ovviamente, fino a che non sono arrivati gli italiani.

Un paio di anni fa, la I Wonder Pictures ha deciso di prendere in affitto una casa affacciata sulla strada principale e farne un'ambasciata dell'accoglienza italiana, riscuotendo un immediato successo. Improvvisamente registi, sceneggiatori e attori non vedevano l'ora di essere invitati per un'intervista o un incontro a Casa I Wonder dove Michele Casadei Massari, lo chef bolognese patron della Lucciola di New York, organizzava a ruota libera spuntini e cene a base di Parmigiano Reggiano, aceto balsamico, tartufo e vino italiano, dando vita a un simpatico *speakeasy* inclusivo della buona tavola.

La creatività del cinema indipendente si sposa bene con la cucina italiana, frutto di continua contaminazione e sperimentazione, unita al buon gusto. Insomma, meno pop-corn e più tortellini per i film sulle montagne rocciose.

© RIPRODUZIONE RISERVATA