



A Modena apre un museo dedicato a Enzo Ferrari

La casa in cui nacque Enzo Ferrari nel 1898, a Modena, è diventata un museo (nella foto) che sarà inaugurato sabato prossimo. Con una superficie di 5 mila metri quadrati il museo è dedicato al pilota e costruttore Enzo Ferrari, alle sue «Rosse», ma anche all'automobilismo sportivo, a luoghi e competizioni simbolo: dal Circuito di Modena, all'Aerodromo, alla Mille Miglia; ai protagonisti dell'epoca: da Scaglietti, Fantuzzi, Stanguellini a Maserati, info: www.museocasaenzoferrari.it.

Tempo liberato



VAGAMONDO

Sulle orme del levriero

Attraverso l'Italia con gli autobus di linea: un rilassante viaggio on the road sfruttando le bistrattate corriere

di **Claudio Visentin**

Per lunghi anni Paolo Merlini, un piccolo industriale marchigiano, ha viaggiato e predicato contromano, in perfetta solitudine nella sua convinzione che anche in Italia si possa viaggiare on the road con gli autobus di linea, le corriere. Il modello sono naturalmente i Greyhound americani, i torpedoni azzurri che corrono lungo le highway e sostano nelle stazioni art déco degli anni Trenta. Certo noi invece del fascino simbolo del levriero (greyhound appunto) abbiamo decine di sigle improbabili da esercizio di logopedia - Sad (Alto Adige), Saf (Udine), Contram (Macerata), Cotral (Lazio), Sita (in varie regioni)... - i cui orari vanno oltretutto combinati con pazienti ricerche su internet. Ma, a parte questo, sono di solito compagnie piuttosto efficienti, che tessono una rete capillare di linee extraurbane attraverso tutta la provincia italiana. E c'è spazio anche per viaggi più avventurosi: per esempio - l'ho provato personalmente - si può attraversare l'Italia in una notte dal Salento a Milano con gli autobus della società Marino, che propone una

partenza quotidiana. Nonostante i pregiudizi sui trasporti pubblici nazionali, questi mezzi sono quasi sempre nuovi o in buono stato, puntuali, decisamente economici. Dopo avervi trasportato comodamente ed ecologicamente per strade secondarie attraverso tutta la bellezza di quell'Italia che così, tanto per dire, chiamiamo "minore", vi lasciano puntuali nel centro storico cittadino a pochi passi dai monumenti più famosi. Aggiungete che si viaggia a due metri e mezzo d'altezza e dunque con un punto di vista sul paesaggio davvero particolare, che il biglietto è economico, che non occorre preoccuparsi di traffico e parcheggio e che spesso l'autista si trasforma in un improvvisato cicerone consigliando visite, osterie, alloggi.

Di norma Paolo Merlini è il solo turista a bordo, confuso nella folla di casalinghe, anziani che regolarmente contravvengono al divieto di parlare all'autista, allievi di scuole di calcio già in pantaloncini e scarpette, giovani, mamme con bambini, professori e professoressa, studenti universitari fuori sede, extracomunitari... un'umanità variegata con cui è facile attaccare discorso e che è un'altra delle attrattive di questo viaggio.

E dunque? E dunque niente. Fallimento totale, su tutta la linea. L'auto in Italia non si tocca e stagione dopo stagione, tratta dopo tratta, Paolo Merlini non ha convinto proprio nessuno, forse neanche la moglie che ne sopporta stoicamente le ripetute assenze, ma almeno ha accumulato parecchio materiale per questo libro di viaggio davvero originale, fitto di informazioni che lo rendono anche una guida perfetta per chi volesse (ma non vorrà) ricalcarne le orme.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Paolo Merlini, L'arte del viaggiare lento. A spasso per l'Italia senz'auto, Ediciclo, Portogruaro, pagg. 176, € 14,50



COME ERAVAMO | Una corriera degli anni Cinquanta che trasportava studenti in gita scolastica

LANGHE

Con gli autobus si possono girare comodamente le Langhe e visitarne le cantine vinicole potendo approfittare delle degustazioni senza la paura di superare i limiti dell'alcolemia. Sentite il dolce suono delle fermate: Alba - Gallo - Castiglione Falletto - Bussia - Annunziata - Ponte Rocca - Barolo - Novello - Bivio Fontanafredda - Serralunga - Roddino - Monteforte - Monchiero - Dogliani... Quasi un mantra! Per consultare gli orari e le tratte si può consultare il sito dell'Autolinea delle Langhe: www.gtt.it

ALTA VALLE STURA

È disponibile un collegamento giornaliero tra Cuneo e Argentera, in alta valle Stura. La linea è la Cuneo - Demonte - Vinadio: qui giunti si cambia e un minibus porta i fortunati passeggeri fino ad Argentera, a un passo dal Colle della Maddalena. È su questa strada che Mario Ferretti aprì la radiocronaca della 17ª tappa del 32° Giro d'Italia con le famose parole: «Un uomo solo è al comando, la sua maglia è biancoceleste, il suo nome è Fausto Coppi». Per informazioni: Ati Trasporti Interurbani, www.atibus.it

VERSO RECANATI

Raggiungere Recanati in corriera è pratico, comodo e rilassante. Si parte da Civitanova Marche, prima tappa Macerata: l'autostazione è vicino ai giardini Diaz, dove c'è l'ascensore per il centro. Dopo una passeggiata e magari un piatto di vincisgrassi, raggiungiamo il «natio borgo selvaggio» in bus: 35 minuti di estasi paesaggistica. Il capolinea è alle spalle della bellissima Piazza Giacomo Leopardi. Lungo la strada per la casa natale del poeta s'incontra anche il museo di Beniamino Gigli, all'interno del Teatro Persiani. www.contramobilita.it

CAMPANIA

Da Napoli a Sorrento si va con la Ferrovia circumvesuviana ed è già un bel viaggio. Appena fuori dalla stazione di Sorrento trovate gli autobus. Non potete sbagliare: complici i tanti turisti anglosassoni, al bus stop si fa la fila come a Londra. Ad Amalfi il piazzale delle corriere è praticamente sul molo. Scendi, ti giri, attraverso la strada e sei già sui ripidi gradini del Duomo. Un tuffo nel "mare di Ulisse", due spaghetti con le vongole e poi la coincidenza per Maiori e Salerno. www.sitabus.it

CALALÙ

di **Donata Marrazzo**

Una pastiera da favola

Niente più sete, ori e baldacchini. La piccola Zezzolla finisce sguattera in cucina e diventa Gatta Cenerentola: tradita dalla matrigna e da un padre snaturato, declassata da sei sorellastre, si trasforma in regina perdendo una scarpetta alla festa del re. La favola di Giambattista Basile, che ha influenzato quella del compositore Roberto De Simone, è contenuta nella raccolta *Lo cunto de li cunti, Pentamerone* napoletano del Seicento composto da 50 novelle raccontate da dieci vecchiette in cinque giorni.

«Pazzo è chi contrasta colle stelle»; di fronte a quella scarpetta perduta, ritrovata e calzata da un piede «cuccupinto d'Ammore», le sorelle cattive di Cenerentola, rassegnate, tornano a casa «chiene de crepantiglia». Cenerentola è inseguita dal re che, per ritrovarla, invita a palazzo tutte le donne del regno. Durante i festeggiamenti trionfa la cucina napoletana dell'epoca: «Da dove vennero tante pastiere e casatelle? Dove li sottestate e le porpette? Dove li maccarune e graviuole?».

Quella della pastiera è una preparazione sontuosa e "variabile". Della pasta frolla indichiamo solo gli ingredienti. Per il ripieno, versate il grano già cotto nella pentola con latte, burro, buccia di limone, vaniglia. Cuocete per 10 minuti. Setacciate la ricotta, frullatela con zucchero, cannella, 5 tuorli e 3 albumi montati, essenza di fiori d'arancio. Aggiungete cubetti di zucca e cedro canditi. Unite il composto alla crema di grano. Federate la teglia con 2/3 della frolla e farcite chiudendo con strisce di pasta. Cuocete in forno a 180 gradi per un'ora.

Ingredienti

Frolla: farina g. 500, burro g. 250, 4 tuorli, zucchero g. 250, un pizzico di sale, limone. Grano bagnato g. 200, latte 400 ml, burro g. 20, arancia, 1 cucchiaino di zucchero, vaniglia. Ricotta di pecora g. 300, zucchero g. 250, 5 uova, canditi, aromi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STORIE COI BAFFI

Lasciatevi consigliare da un aristogatto

di **Giuseppe Scaraffia**

«**V**errà il giorno in cui l'uomo sarà la più bella conquista del gatto!», profetizzava il primo storico dei gatti, il settecentesco Paradis de Moncrif. Ma chiunque abbia un gatto sa quanto rapidamente il felino addomestichi l'uomo. In *Gatti di potere. I gatti consiglieri dei grandi della terra*, Francesca Alberghini rievoca con passo colto e fiabesco una sfilza di vittorie rapide e definitive del gatto sui potenti. Solo l'imperioso gatto d'Angora, offerto a Luigi XV su un cuscino di raso a gigli d'oro, osava fissare il sovrano con uno «sguardo azzurro e altero». Per Brillant, così l'aveva battezzato Luigi il Beneamato, la complicatissima etichetta di Versailles, che teneva lontani dal re anche gli amatissimi cani da caccia, non esisteva. I cortigiani facevano a gara per sedurlo con ogni tipo di bocconcini, ma lui ingoiava e li dimenticava immediatamente.



MICIO REGALE
Il ritratto del gatto di Luigi XV

allora ambasciatore di Francia, Chateaubriand. «Non è facile conquistare l'amicizia di un gatto» diceva Théophile Gautier. «Vi concederà la sua amicizia se mostrerete di meritarne l'onore, ma non sarà mai il vostro schiavo». Napoleone non amava i gatti e per punizione finì a Sant'Elena, un'isola piena di topi, ma c'è una razza bianca e grigia con imperscrutabili occhi celesti che porta il suo nome. Non poteva sapere che i detestati animali si sarebbero resi utili nella Prima guerra mondiale, sentendo per primi gli effetti dei gas del nemico. In quegli anni, Apollinaire dalla trincea si informava ansiosamente sulla gatta Pipe, «una bestiolina molto dolce».

A Parigi, il gatto di Hemingway faceva da balia al neonato e forse per questo lo scrittore aveva l'abitudine di seppellire i piccoli amici in giardino con una croce in scala. Il gatto è sempre regalmente a suo agio tra i potenti come tra i rifiuti. La libertà del felino affascinava Guy de Maupassant: «Va in giro come gli piace, può dormire in ogni letto, vedere tutto, sentire tutto, conoscere tutti i segreti, le abitudini o le vergogne della casa. È a suo agio ovunque». Più concreta, Colette confessava: «Devo ai gatti una specie di onorevole dissimulazione, un grande autocontrollo, un'avversione per i suoni brutali e il bisogno di tacere a lungo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Francesca Alberghini, Gatti di potere. I gatti consiglieri dei grandi della terra, Mursia, Milano, pagg. 94, € 13,00

BASELWORLD

THE WATCH AND JEWELLERY SHOW
MARCH 8 - 15, 2012

Available on the App Store

BASELWORLD.COM

M.CH

A ME MI PIACE

di **Davide Paolini**

Il bollito si è svegliato

«**L** tradizione è un'innovazione riuscita». Molto spesso uso questo aforisma poiché la tradizione non è un fenomeno immobile nel tempo, ma per sua natura è in movimento, si evolve pur conservando i valori primari che l'hanno consacrata come tale. Il cibo, la cucina, il vino non si sottraggono a tale evoluzione. I cambiamenti emergono ogni volta che la tradizione torna alla ribalta: così è successo al bollito, in letargo per lungo tempo, rimasto solo in alcuni avamposti (Carrù, Verona, Rubiera, Modena...) oggi è tornato protagonista. Non tutti, oggi, possono rifarsi al tradizionale bollito piemontese, costoso e di lunga preparazione, costituito da ben sette tagli (scarmella, punta di petto, fiocco di punta, cappello da prete, noce, tenerone e culatta), e in aggiunta lingua, testina, coda, zampino, cotichino e gallina. Così hanno cominciato ad affacciarsi anche evoluzioni economiche, come consiglia Franco Cazzamali, illuminato macellaio di Romanengo: solo tre tagli - testina (da cuocere a parte o messa in pre bollitura), muscolo e cappello da prete. Un mix molto equilibrato fra parti grasse e non, alle quali si possono aggiungere la gallina o il cotichino. Poi ci sono evoluzioni dovute all'introduzione di nuove tecniche. Il "bollito non bollito" di Massimo Bottura (Osteria della Francescana di Modena) usa i tagli tradizionali (testina, lingua, guancia, coda, pancia e cotichino con sale), alleggeriti per non portar via il palcoscenico alle carni. La diversità sta nella cottura in sottovuoto a una temperatura di 63° per 18-24 ore e nella presentazione sotto forma di 7 cubetti già sezionati. Certo manca quell'atto godurioso che prelude all'assaggio, quando il patron estrae dal carrello i tagli, ma l'interpretazione di Bottura rende più digeribile la pietanza e non altera la qualità organolettica e il colore delle carni. Mentre lo assaggiavo mi è tornato in mente la *Fisiologia del gusto* di Brillat Savarin, dove condanna il lessico, colpevole di far perdere alla carne una sostanza preziosa: l'osmazoma, per lui l'assoluta del gusto. Che la cottura di Bottura la preservi? *Sine qua non*.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il gastronomo è ogni sabato alle 11 su Radio24