



Dove l'inverno si avvera.

Lo splendore delle Dolomiti, i sapori della montagna, la simpatia delle persone.



Ski e snowboard beginners

7-14 gennaio e 4-11 febbraio
7 notti (mezza pensione)
in appartamento da 260 euro
in hotel da 435 euro
a persona.



Benessere sulle Dolomiti

a partire dal 7 gennaio
2 notti in hotel (b&b)
incluso ingresso alle nuove
QC Terme Dolomiti
da 130 euro a persona.



Charme & gourmet d'alta quota

a partire dall'8 gennaio
7 notti in hotel
(mezza pensione
e altri servizi)
da 773 euro a persona.



Conosci i tuoi campioni con mamma e papà

18-25 febbraio
7 notti in hotel (mezza pensione
e altri servizi) 2 adulti e 1 bimbo
(fino a 8 anni non compiuti)
da 1.783 euro



DOLOMITES

DOLOMITI SUPERSKI
wonderful times





I SATELLITI MADE IN ITALY CHE MAPPANO I TERREMOTI. E PROVERANNO A PREVENIRLI

di Alex Saragosa

I Sentinel 1 tengono continuamente sotto controllo le deformazioni del terreno. Inclusive quelle legate a faglie e vulcani. E potenzialmente più pericolose

Pochi giorni dopo il terremoto del 30 ottobre, che ha devastato il territorio fra Umbria, Lazio e Marche, i ricercatori avevano a disposizione una mappa della zona che mostrava tutti gli spostamenti del terreno provocati dalla scossa, un lavoro che in altri tempi avrebbe richiesto mesi di studi. Il "miracolo" si deve a due sentinelle poste a 600 chilometri dalla Terra: i satelliti europei Sentinel 1a e 1b, progettati e costruiti per buona parte in Italia e lanciati nel 2014 e nel 2016. «Questi satelliti mappano con un radar il terreno che è sotto di loro, misurando punto per punto, grazie al tempo di ritorno dell'impulso radio, la distanza da Terra» spiega Riccardo Lanari, direttore dell'Istituto per il rilevamento elettromagnetico dell'ambiente del Cnr, dove i dati satellitari vengono elaborati e trasformati in mappe utilizzabili dai ricercatori. «Sovrapponendo due immagini scattate in tempi diversi, è possibile verificare movimenti verticali anche di pochi centimetri».

Già altri satelliti avevano usato i radar per creare immagini della Terra, ma i due Sentinel 1 sono i primi progettati per visualizzare i movimenti del terreno, anche grazie a orbite che li riportano sempre sugli stessi punti, in modo da creare immagini sovrapponibili. «E sono anche sa-

telliti "pubblici": forniranno gratis per decenni una mole enorme di immagini, ripassando ogni sei giorni sulle stesse aree» continua Lanari. «Queste immagini potranno anche essere integrate con quelle di altri satelliti. E tutto questo permetterà di vedere per la prima volta in dettaglio come si muove la crosta del Pianeta, con applicazioni innumerevoli». A partire da quelle nella stessa sismologia. «La mappa delle deformazioni trasmessa dai Sentinel ci ha permesso di analizzare i movimenti delle faglie che hanno causato il terremoto del 30 ottobre» dice Stefano Salvi, dell'Istituto nazionale di geofisica e vulcanologia «e di indicare a chi è sul terreno i punti con le maggiori deformazioni, cosa fondamentale per ripristinare strade o condotte sotterranee, conoscere le frane

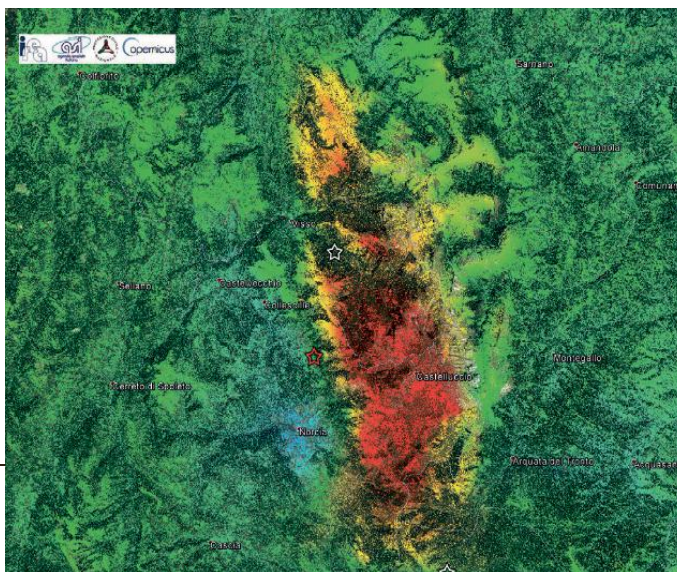
che si sono messe in moto e le aree dove si è trasferita parte dell'energia rilasciata dalla faglia principale, da cui potrebbero partire nuovi terremoti».

Forse si potrà anche andare oltre: scoprire deformazioni del terreno dovute al lento caricamento delle faglie, così da individuare quelle più pericolose prima che si muovano, e concentrare lì la prevenzione. «Non è detto però che il punto di rottura sia sempre quello in cui si misura il maggior accumulo di energia. Inoltre in Italia abbiamo faglie piccole e numerose, e condizioni, come folta vegetazione e territorio montuoso, che rendono difficile la misura di movimenti di pochi millimetri l'anno». Per questo l'Esa sta valutando di montare su un altro satellite un radar in grado di penetrare la vegetazione.

Oltre ai terremoti i Sentinel permetteranno di sorvegliare i vulcani, le cui deformazioni preannunciano eruzioni, i lenti sprofondamenti del terreno dovuti all'estrazione di gas e petrolio e persino il gonfiarsi e sgonfiarsi della superficie dovuto all'acqua nelle falde, per valutare il rischio siccità e regolare i consumi. ■



RENDERING DEL SENTINEL 1A, PROGETTATO E COSTRUITO IN GRAN PARTE IN ITALIA. A DESTRA, IMMAGINE OTTENUTA GRAZIE AI SENTINEL: IN GIALLO-ROSSO LA ZONA INTORNO A CASTELLUCCIO DI NORCIA, SPROFONDATA DI 70 CENTIMETRI, IN CELESTE LA ZONA DI NORCIA, SOLLEVATA DI 12 CENTIMETRI



COSÌ GRECI E ROMANI INVENTAVANO IL LORO TEMPO

di Giulia Villoresi

Tra tavole astrologiche, calendari e meridiani portatili, una mostra a New York racconta la storia dell'arte di costruire gli orologi

Sembra che Plauto invocasse la maledizione degli dei su «colui che per primo inventò le ore» collocando a Roma la meridiana, quella diavoleria moderna che, con una precisione sufficiente a togliere spensieratezza, indicava l'ora proiettando su un quadrante l'ombra di uno stilo. Sebbene l'invenzione dell'orologio solare preceda di molto l'epoca di Plauto (gli indizi puntano sui Babilonesi), nessuna civiltà ha contribuito a dominare il tempo quanto quella greco-romana. Alle loro conquiste è dedicata una mostra a New York presso l'Istituto per lo studio del mondo antico (Isaw): *Time and the Cosmos in greco-roman antiquity* (Tempo e Cosmo nell'antichità greco-romana). Sicuramente la prima grande mostra sul tema, «per varietà, importanza e qualità degli oggetti in esposizione» spiega il curatore Alexander Jones, professore di Storia delle scienze esatte dell'antichità alla New York University. Oltre cento reperti, di cui molti provenienti dal Museo

Atestino (Este, in provincia di Padova), dal Museo nazionale di Napoli e dagli scavi di Ercolano e Pompei.

Alcuni raccontano di come il tempo, fin dall'antichità, sia stato legato alla comprensione di un universo più esteso di quello sensibile. Come due bellissime tavole astrologiche, del II secolo d.C.: gli astrologi se ne servivano per illustrare ai clienti le configurazioni astrali, ma per farlo dovevano conoscerne data e ora di nascita (*horoskópos* in greco significa «che guarda l'ora»). Per dedurre la prima c'era il calendario: l'Isaw ne espone diversi, alcuni molto antichi (ce n'è uno greco che risale al V secolo a.C.). Tra i più notevoli, l'unico superstite dei cosiddetti almanacchi agricoli, il *Menologium Rusticum Colotianum* (I secolo d.C.), un vero memorandum inciso su marmo. Prendiamo gennaio: «Giorni 31. Il dì è di nove ore e tre quarti, la notte di quattordici ore e un quarto. Sole in Capricorno. Protezione di Giunone. Si fa la punta ai pali, si tagliano i rami di salice e le canne. Si sacrifica agli dei Penati».

La scienza delle ore non era altrettanto puntuale: pare che nel 221 a.C. siano nate incomprensioni ai più alti livelli politici allorché una meridiana giunta da Siracusa (Latitudine 37°) non era stata in grado di indicare l'ora esatta di Roma (Latitudine 42°). Ma intorno al IV secolo d.C. l'arte di costruire oro-

logi aveva quasi raggiunto la perfezione: come svelano i sei esemplari di *viatoria pensilia*, le meridiane portatili. Una di queste piccola come un mandarino, segna l'ora di almeno trenta località, dall'Egitto all'Inghilterra. Un'altra, nota come «il prosciutto di Ercolano» per via della forma, suggerisce che nel I secolo d.C. gli artigiani padroneggiassero a tal punto le norme geometriche dell'*horologium* da poter indulgere in virtuosismi. Si pensa che la funzione della meridiana portatile fosse soprattutto quella di dar lustro al suo proprietario, ma pare che l'utilità pratica fosse altrettanto considerata.

Di sicuro, invece, è impossibile scindere gli orologi dalle società che li hanno prodotti. Come spiega Jones: «Ciò che distingue la nostra esperienza del tempo da quella dei greci e dei romani è che oggi la sua tecnologia è centralizzata (tarata su un orologio atomico presso la Schriever Air Force Base, Colorado) e cela la scienza su cui si basa. Gli antichi orologi, invece, illustravano la particolare cosmologia in cui credevano i loro artigiani».



- [1]** LA MERIDIANA A FORMA DI PROSCIUTTO DI ERCOLANO
[2] L'ALMANACCO AGRICOLA *MENOLOGIUM RUSTICUM COLOTIANUM* (DAL NOME DI ANGELO COLOCCI CHE LO RITROVÒ SUL PALATINO)
[3] MERIDIANA PORTATILE
[4] TAVOLA ASTROLOGICA ROMANA
[5] UNA SALA ALL'ISTITUTO PER LO STUDIO DEL MONDO ANTICO DI NEW YORK



**MITI
D'OGGI**
MARINO NIOLA



Sharing gastronomy la convivialità in versione 2.0

Siamo entrati nell'era dell'home restaurant. Possiamo scegliere di andare a gustare una strepitosa bagnacauda in una casa del Cuneese o gli spaghetti alla Norma con le melanzane a foglia secca preparati da una provetta cuoca di Catania. Tutto questo e molto altro è diventato possibile grazie all'accordo fra TripAdvisor, il più noto e temuto portale di recensioni, e EatWith, una startup del *social eating* che permette a chi viaggia di bypassare il ristorante e di immergersi in atmosfere familiari per assaggiare cibi cucinati da chef interinali. Che aprono le porte della loro sala da pranzo per accogliere ospiti paganti. Offrendo, insieme al cibo, un'accoglienza più intima, fatta di conoscenza, di scoperta, di scambio.

Per il momento gli host disponibili sono concentrati in alcune grandi città, anche italiane, ma la rete è in grande crescita ed è prevedibile che in tempi brevi la tendenza diventi virale. A dire il vero in Italia l'idea del mangiare in community era già venuta a Gnammo, una piattaforma dove è già possibile prenotare cene in situazioni e location assolutamente informali. Ovviamente come prevede la filosofia di TripAdvisor ogni esperienza verrà recensita e postata in modo da consentire agli utenti di non scegliere a scatola chiusa. È un segno ulteriore che gli usi e consumi del cittadino globale sono sempre più orientati verso la condivisione. Economica e non solo. Per effetto della crisi, certo, ma anche per una voglia crescente di comunità, di contatto. Mani che si stringono e occhi che si guardano. Un desiderio che nasce come onda di ritorno della società liquida. È la convivialità in versione 2.0, l'inizio della *sharing gastronomy*.

ATTENTI ALLA DIETA

QUANDO IL MAL DI TESTA PARTE DALLA BOCCA

Chi soffre di emicrania dovrebbe tenersi alla larga dai cibi che contengono nitrati (insaccati e verdure a foglia verde). Queste sostanze vengono "digerite" dai batteri nitrato-riduttori di bocca e intestino portando alla formazione di ossido di azoto, un gas che dilata i vasi sanguigni ma che, se troppo abbondante, può causare cefalee.

Lo dice uno studio su *mSystem*, in cui i ricercatori delle Università di Chicago e della California a San Diego hanno analizzato 172 campioni di saliva. Hanno così scoperto che le persone tormentate da frequenti emicranie hanno in bocca percentuali maggiori di batteri nitrato-riduttori. Ora l'ipotesi va verificata su un campione più ampio. (m.s.)

CRONACHE VERDI

CRISTINA
MOCHI

Sette giorni
per ridurre
i rifiuti
in Europa

Più di 1.600 idee da tutta l'Europa per ridurre i rifiuti. Le hanno postate cittadini, enti pubblici e imprese sul sito della Settimana europea per la riduzione dei rifiuti (www.ewwr.eu) e verranno messe in pratica da domani fino al 27 novembre. Ci sono le iniziative "piccole", come quella della scuola di Tollo (Abruzzo), dove insegnanti, bambini e cuoche si impegneranno per recuperare il cibo avanzato a mensa e ancora buono per il giorno dopo. O quella del circolo Giuseppe Di Vittorio di Umbertide (Umbria), che spiegherà ai bambini com'era la "merenda di una volta", senza packaging e sprechi: una fetta di pane e pomodoro, con sale e olio di oliva. Poi i progetti artistici: l'Associazione Peppino Impastato di Carmagnola (Piemonte) proporrà la mostra *Araba Fenice: riuso funzionale, riciclo artistico*, dove verranno esposte opere fatte solo con materiali di recupero. Gli scambi: l'associazione Bidonville di Napoli invita tutti a svuotare cantine e soffitte e partecipare alla fiera del baratto di Summonte. Per le iniziative pubbliche, il Comune di Bergamo avvia la raccolta differenziata di olio esausto alimentare, mettendo in ogni quartiere un contenitore che sarà periodicamente svuotato e avviato a un impianto di riciclaggio. Anche i privati si impegnano: Antonio di Rivoli insegnerà a un vicino come fare il compostaggio, Giuseppe di Torino inviterà a cena otto persone e ciascuno condividerà gli avanzi del pranzo domenicale. Altre idee dall'Europa: la ong Humana fundacion pueblo para pueblo di Llanera (Asturie) inizierà da domani a non usare più plastica per bere acqua e caffè in ufficio, il Parco naturale di Albufera (Valencia), in attesa dell'inverno, invita tutti a costruire mangiatoie per gli uccelli con materiali riciclati. A Bocholt (Germania) si apriranno dei Repair Café dove i cittadini potranno portare biciclette ed elettrodomestici a riparare. A Musta (Malta) laboratori creeranno giochi matematici usando solo materiali recuperati in casa.





PLAYGROUND

JAIME D'ALESSANDRO



Occhio al televisore più bello del mondo Ha un solo difetto

Lo schermo è una lastra sottile, stranamente specchiata sul retro: in genere guarda al muro, sfruttarla è oggettivamente difficile. Detto questo il Gv6 della Lg, appena uscito nell'unica versione mastodontica da 77 pollici, è il miglior televisore in circolazione. Rispetto alla generazione passata di oled, quella dello scorso anno, la differenza si nota subito: più luminosità e colori più vivi. **Ovviamente è un televisore ultra hd (4k): per chi ancora non lo sapesse significa quattro volte più definito** di un normale televisore full hd. Si vede meglio e si vede meglio comunque, anche con segnali che non sono 4K, perché la grana dello schermo è quattro volte più fine. Tornando al Gv6, poggia su una base spessa dove è nascosta l'elettronica e l'impianto audio Harman Kardon da 60 watt e 4.2 canali. Suona splendidamente, ma non fa

1



[1] GV6 LG
20.000 EURO
www.lg.com/it

[2] KS 9000 SAMSUNG
ONLINE E A PARTIRE DA 1.700 EURO PER IL 55 POLLICI
www.samsung.it

2



miracoli. Come sistema operativo usa il WebOs 3.0: elegante, veloce e completo, anche se non quanto Tizen sui Samsung. Difetti? Uno, grosso: il prezzo. Costa 20 mila euro. Una follia da ogni punto di vista. La buona notizia è che la stessa qualità,

dal pannello all'elettronica, la trovate sui modelli di fascia più bassa: dall'E6 al B6, che partono rispettivamente da 3.000 e 4.000 euro. Tanti comunque per un televisore, certo, ma comunque sono cifre ancora umane. Alternative? Il Samsung Ks 9000 (lo recensimmo due mesi fa circa), che nel campo degli lcd led svetta. Ma non abbastanza da eguagliare la bellezza degli oled.

EUREKA

COME ESTRARRE PETROLIO DALLE FOGNE

Abbiamo il petrolio sotto casa, letteralmente. A scoprirlo, e a mettere a punto il metodo per sfruttarlo, è stato un gruppo di ricercatori del Pacific Northwest National Laboratory, diretto dalla biochimica Corinne Drennan. Il sistema si chiama liquefazione idrotermale, Hlt, e si applica ai detriti contenuti nelle acque fognarie. In pratica consente di imitare quanto la natura ha fatto, decine di milioni di anni fa, con i fanghi ricchi di materia organica che si sono accumulati sul fondo dei mari: costituiti da resti di alghe e animalletti marini, sono stati "cotti" per ere geologiche ad alta temperatura e pressione, senza contatto con l'ossigeno che li avrebbe di-



GETTY IMAGES

IL PETROLIO CHE SI ESTRAE DAL TERRENO (SOPRA UNA POMPA) SI È FORMATO NEL CORSO DI ERE GEOLOGICHE A PARTIRE DA FANGHI RICCHI DI MATERIA ORGANICA

strutti, e si sono trasformati in un liquido nerastro, ricco di idrocarburi, il petrolio.

«I fanghi dei depuratori fognari non sono poi così diversi come percentuale di materia organica, ma recuperare l'energia che contengono è difficile» spiega

Drennan. «Al tempo stesso i patogeni e le sostanze tossiche che contengono, pensate ai farmaci o ai solventi, li rendono problematici anche per l'uso come fertilizzanti da spargere sui campi».

Così ecco l'idea: immergerli in un reattore Hlt, cioè, essenzialmente, in una pentola a pressione che lavora a 200 atmosfere e 350°C di temperatura. «La conversione nel nostro reattore è molto più rapida di quella naturale. In poche ore, il 60 per cento della materia organica si trasforma in biopetrolio convertibile in benzina, gasolio e cherosene. E ciò che rimane nel reattore è un rifiuto semplificato, molto più facile da gestire».

L'idea verrà presto testata su scala industriale: Metro Vancouver, che gestisce 23 impianti di depurazione nella Columbia Britannica, sta costruendo il primo impianto. *(alex saragosa)*



NATURA

ROSSELLA SLEITER



Quel merletto bianco che in autunno è una nuvola verde

Anche la Stella di Natale è, botanicamente parlando, una *Euphorbia* come lo sono diverse varietà che coltiviamo volentieri nei giardini con poca acqua e molto sole. Ma ce n'è una, entrata sul mercato una decina di anni fa, che a prima vista nessuno direbbe appartenere a quella vasta famiglia conosciuta fin dalla notte dei tempi per i suoi usi anche curativi.

Si chiama *Euphorbia graminea* Diamond Frost. Da quando è uscita ha vinto ogni premio e venduto milioni di esemplari in tutto il mondo, America e Inghilterra in prima fila. Il brevetto, che appartiene alla Proven Winners Cooperative, nata nel 1992, con ricercatori e ibridatori in ogni continente, è merito di una donna, Kerry Meyer, laureata all'Università del Minnesota, passata dalla ricerca pura a quella più redditizia del libero mercato. E con la Diamond Frost ha fatto bingo! L'effetto che fa se la si coltiva in massa è gentile, sembra un pizzo, o un merletto: annuale, si fa perdonare l'uscita di scena regalandoci fino a dicembre una nuvola di foglioline verdi su rami sottili, arricchiti da piccole fioriture a grappolo bianche, quelle che danno l'effetto-pizzo. Sterile, va ricomprata ogni anno, ma il suo prezzo è basso. Se la vogliamo usare come pianta compagna di rose, azalee, tulipani e peonie possiamo farlo sia in terra piena che in vaso (sistematelo le piantine appena acquistate ai bordi del vaso, mai al centro che lascerete libero per qualcosa di diverso. I rami fioriti e ricadenti creano un bell'effetto a corona). Ma il suo uso migliore è come ricoprente di quelle zone del giardino dove andremo solo durante la bella stagione, per poi dimenticarle in inverno.



ALAMY

LA RICERCA

GLUTINE, INDAGINE SUGLI "INTOLLERANTI"

Sempre più persone consumano alimenti privi di glutine per evitare i danni che questo gruppo di proteine del frumento, circa la metà del totale, causerebbe alla salute. Questa lamentata intolleranza lascia perplessi molti nutrizionisti, visto che l'unica malattia conosciuta legata al glutine è la celiachia, un disturbo autoimmune che colpisce l'1 per cento circa della popolazione. Detlef Schuppan, dell'Università tedesca Johannes Gutenberg, ha però scoperto che un'intolleranza ai cereali potrebbe esistere davvero. Il nutrizionista ha visto infatti che un piccolo gruppo di proteine, l'8 per cento del totale, chia-



mate inibitori dell'amilase-tripsina (Iat) e presenti nei cereali ricchi di glutine, può provocare infiammazione nei tessuti di cervello, rene, milza e intestino. Somministrati a persone che soffrivano di malattie autoimmuni, gli Iat ne hanno peggiorato i sintomi. In alcuni soggetti sani hanno provocato mal di testa, diarrea, eczemi e dolori articolari, cioè gli stessi disturbi lamentati dagli "intolleranti" non celiaci, che scompaiono quando questi seguono una dieta priva di glutine.

I prodotti *gluten-free* sono infatti realizzati con farine casualmente prive anche di inibitori dell'amilasi-tripsina. Insomma gli intolleranti al glutine potrebbero in realtà essere intolleranti alle sole Iat, forse eliminabili dagli alimenti in modo mirato, senza dover ricorrere a costose miscele di farine particolari. (al.sa.)

L'ESPERIMENTO

LA PAROLA AL GIUDICE ANZI, AL COMPUTER

Niente toga o parrucca, ma circuiti e byte: potrebbero presentarsi così, in un futuro prossimo, i giudici. Lo dice un esperimento dello University College di Londra: un team ha sottoposto al vaglio di un computer i dati di 584 casi reali passati per le aule della Corte europea dei Diritti dell'Uomo. Il software era chiamato a decidere se davvero le vicende esaminate rappresentassero una violazione dei diritti umani o se invece si trattasse di ordinaria giurisprudenza. Nel 76 per cento dei casi la decisione del computer è stata identica a quella dei giudici europei.

«Lo scopo della ricerca» ha spiegato l'informatico Nikolaos Aletras «non è sostituire giudici e avvocati con una macchina, ma aiutare il loro lavoro, con un sistema che sappia selezionare i casi e riconoscere quelli che davvero sono una violazione dei diritti umani». (l.g.)



LA MEMORIA DEL MONDO? SU CERAMICA





+

[1] MARTIN KUNZE, CERAMISTA E ARTISTA DI GMUNDEN (AUSTRIA), NELLA MINIERA DI HALLSTATT CON UNA PARTE DELLE TAVOLETTE ARCHIVIALE [2] OGNI TAVOLETTA È UN QUADRATO DI VENTI CENTIMETRI DI LATO E RESISTE ANCHE A 1.200 GRADI DI TEMPERATURA E AD AGENTI CHIMICI E RADIAZIONI [3] UNO DEI GETTONI CON LA MAPPA PER AIUTARE I FUTURI ARCHEOLOGI A RITROVARE LA MINIERA

Ogni giorno creiamo una quantità di dati pari al contenuto della memoria di cinque milioni di laptop o di 150 milioni di iPhone. Sono più dati di quanti ne siano stati prodotti dagli albori dell'umanità fino al 2003. Nel minuto che impiegherete a leggere metà di questa pagina 204 milioni di messaggi email verranno inviati nel mondo, oltre 500 ore di nuovi video saranno caricate su YouTube, 2,4 milioni di utenti di Facebook avranno condiviso qualcosa. Nel 2013 la quantità di dati al mondo era pari a 4,4 mila miliardi di gigabyte, nel 2020 si prevede che saranno dieci volte tanto: ogni anno produciamo il 40 per cento in più di informazione rispetto all'anno precedente.

Di tutti questi dati, tra cento o mille anni, resterà poco o nulla. Perché la conservazione dell'informazione digitale dipende dalle fragilissime memorie dei computer, e i supporti per archiviare invecchiano rapidamente. Floppy disk, musicassette e videocassette sono già relitti della storia. Da qualche tempo uno dei padri di internet, Vinton Cerf, oggi vicepresidente di Google, ammonisce: via via che i sistemi operativi dei computer diventano più sofisticati, crescono i documenti memorizzati con tecnologie datate che diventano inaccessibili. Dati persi per sempre in quello che Cerf definisce "un buco nero":

paradossalmente, proprio la propensione al futuro che ci fa abbracciare con entusiasmo le nuove tecnologie potrebbe far apparire, agli occhi dei posteri, il Ventunesimo secolo come un nuovo Medioevo.

Non è detto però che l'oblio digitale debba trascinare con sé l'intera cultura umana, si è detto Martin Kunze, ceramista e artista di Gmunden, in Austria, che è riuscito a suscitare la curiosità del mondo scientifico con un progetto visionario: il nostro lontanissimo passato ci offre la chiave per trasmettere al futuro qualche traccia della civiltà odierna. Le tavolette usate dai sumeri hanno di fatto superato pressoché indenni i millenni e possono raccontarci ancora oggi come viveva chi le incise. «Per questo ho pensato di creare un moderno archivio di tavolette, dove conservare testi che aiuteranno gli archeologi di un lontano domani a capire chi eravamo» racconta Kunze. «Molti oggi, magari spinti dalle suggestioni della fantascienza, cercano di vedere avanti nel futuro, io invece ho preso a cuore la domanda inver-

sa: "Come ci vedrà il futuro?". E ho chiamato l'archivio Memory of Mankind, memoria del genere umano».

Tutto il contenuto dell'archivio è in forma analogica e non digitale, ed è

GIÀ MOLTI DATI, REGISTRATI SU FLOPPY DISK E CASSETTE, SONO DIVENTATI PRATICAMENTE IRRAGGIUNGIBILI

quindi leggibile con il solo ausilio di una lente molto potente. «Si tratta di tavolette di venti centimetri per venti. Ce ne sono con testi leggibili direttamente e altre che chiamo "microfilm in ceramica": grazie a un laser ultrapreciso, su una sola tavoletta si possono incidere infatti testi pari fino a duemila pagine di libro. Dopo la cottura, le tavolette possono resistere a temperature fino a 1.200 gradi, agenti chimici, radiazioni». Se tutto questo non ba-

di Giuliano Aluffi

Dimenticate byte e database digitali: un artista austriaco sta incidendo il sapere del presente su tavolette. Da seppellire in una miniera di sale. Pronte per gli archeologi del futuro



Accessori Originali per il trasporto: se la tua Volkswagen non è l'unica passione che hai.



Acquista il kit barre portatutto originale entro il 31 dicembre.

Risparmi il 50% sul prezzo del portasci e su altri sistemi di trasporto compatibili.*

**Perché la tua Volkswagen sia sempre una Volkswagen.
Accessori Originali Volkswagen®**



Volkswagen

*Offerta valida con l'acquisto di un sistema di trasporto base (barre portatutto), al quale poter aggiungere fino a due Accessori Originali a scelta tra portasci-snowboard, portabici, portacanoa, portasurf con un risparmio, su questi ultimi, del 50% sul prezzo di listino. Promozione valida solo in caso di vendita abbinata riportata in fattura in unica soluzione (barre portatutto più massimo due accessori compatibili) fino al 31.12.16.

Per ulteriori informazioni consulta l'area promozioni sul sito www.volkswagenservice.it oppure chiama il Customer Care Center Volkswagen all'800 865 579.

stasse, a difesa di questa originale capsula temporale, ci sarà anche tanta solidissima roccia. «L'archivio attraverserà i millenni al riparo di raggi ultravioletti, acqua, sabbia, vento, nelle profondità di una montagna nei pressi del borgo di Hallstatt, nel Salzkammergut, la regione austriaca che prende il nome dalle miniere di sale. E proprio una miniera di sale è la sede scelta per l'archivio: anche se la montagna dovesse franare, il sale, grazie alle sue proprietà plastiche, si adatterebbe alla forma delle casse con le tavolette, senza schiacciarle» spiega Kunze. «Il peso della montagna intanto fa sì che i cunicoli dell'ex miniera si restringano di due centimetri all'anno. È un processo lento, ma prima che sia passato un secolo la miniera sarà completamente sigillata. E questa è una garanzia perché il pericolo maggiore per l'archivio non sono l'usura del tempo e i fenomeni naturali, ma il saccheggio da parte di un'eventuale civiltà barbara di un mondo post-atomico».

Ma se l'archivio sarà sepolto, come potranno trovarlo gli archeologi del futuro? «Ho prodotto dei medaglioni, sempre in ceramica, di sei centimetri di diametro, che distribuisco a chiunque voglia partecipare al progetto (*che è in crowdfunding, www.memory-of-mankind.com*, ndr): se ad aderire saranno centomila persone, avremo centomila medaglioni sparsi per il mondo. Ognuno di questi conterrà indicazioni precise per arrivare al "tesoro", ma in una forma comprensibile solo a una civiltà di livello tecnologico pari o superiore a quello che avevamo noi negli anni Ottanta». Sicuro che chi recupererà le tavolette ne capirà il contenuto? «Insieme ad antropologi e archeologi, come Cornelius Holtorf della Linnaeus University svedese e Claudia Theune-Vogt dell'Università di Vienna, stiamo realizzando una "stele di Rosetta" che affianchi a immagini di oggetti di uso comune le scritte con i loro nomi in diverse lingue. Un "dizionario visivo" che consentirà di decifrare testi. In più le tavolette conterranno dizionari e grammatiche delle lingue più diffuse».

La sfida di farsi capire dagli uomini del futuro ha attratto verso il progetto Memory of Mankind anche l'interesse dell'industria nucleare, che non ha il problema di tramandare la cultura ma qualcosa di

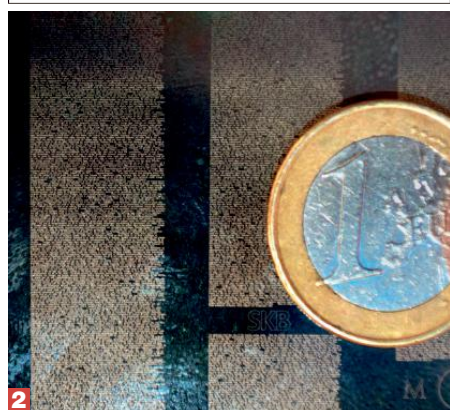
altrettanto importante: «Segnalare in modo chiaro a chi abiterà la Terra i luoghi dove sono sotterrate le scorie nucleari, che saranno pericolose ancora a lungo. Per questo Claudio Pescatore, dell'Agenzia per l'energia nucleare dell'Ocse, è entrato nel nostro comitato scientifico».

Il comitato – che oltre a Pescatore, Holtorf e Theune-Vogt comprende Sofie Tunbrant, dell'Agenzia svedese per la gestione dei combustibili e delle scorie nucleari, e il giornalista scientifico americano Jon Lomberg – oggi è impegnato soprattutto in quella che rimane la sfida più ardua e ambiziosa: come selezionare ciò che è degno di essere tramandato ai posteri? «La nostra idea è preservare un'immagine obiettiva e non troppo filtrata del nostro tempo. Per questo vogliamo progettare un sistema per rifornire l'archivio in modo automatico: per esempio abbiamo invitato i giornali, le riviste scientifiche e le università più importanti del mondo a mandarci gli editoriali quotidiani, gli articoli e le tesi premiate». Benché automatica e filtrata, una selezione è necessaria: «Oggi le informazioni rilevanti sono un ago nel pagliaio» dice Kunze. «Se su Google fai una ricerca sull'allunaggio, di sei milioni di risultati cinque sono pagine complottiste secondo le quali non siamo mai stati sulla Luna. Si

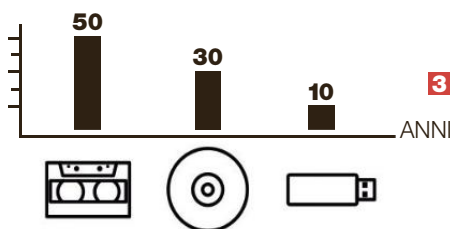
«SPARGEREMO NEL MONDO CENTOMILA MEDAGLIONI CON LA MAPPA PER ARRIVARE AL TESORO»

dallesciocchezze, oppure l'immagine della nostra civiltà sarà del tutto distorta».

Il progetto è aperto ai contributi: attraverso il sito chiunque può candidarsi come redattore per la selezione di testi degni di nota. Ma tutti possono inviare anche un breve scritto di 500 caratteri da eternare. Si può acquistare un'intera tavoletta e personalizzarla con testo o immagini a piacere: il denaro finanzia l'intero progetto, una copia della tavoletta sarà spedita al sostenitore e un'altra conservata nell'archivio. Dove, insieme alle altre, si sottrarrà ai danni del tempo



[1] UNA TAVOLETTA DEDICATA AL MUSEO DI STORIA NATURALE DI VIENNA [2] UNA TAVOLETTA CON IL TESTO MINIATURIZZATO [3] IL TEMPO TRASCORSO PRIMA CHE CASSETTE, CD E CHIAVETTE USB FOSSE RO SUPERATI DA NUOVI SUPPORTI DI MEMORIA



e al rischio, bizzarro ma possibile, della cancellazione per motivi ecologici. «Oggi internet produce il 3 per cento delle emissioni globali di CO₂. Se il tasso di crescita del digitale rimarrà quello attuale, il volume dei dati tra dieci anni sarà 50 volte quello di oggi. Un bel peso per il Pianeta. Così magari si penserà di alleviarlo grazie ad algoritmi capaci di eliminare le informazioni dopo un certo numero di anni. Con il rischio di avere una "umanità snapchat", che vive in un eterno, immemore presente».

Giuliano Aluffi

ANIMALI



OBIETTIVO: RESUSCITARE IL BUE PREISTORICO

di Giulia Villoresi

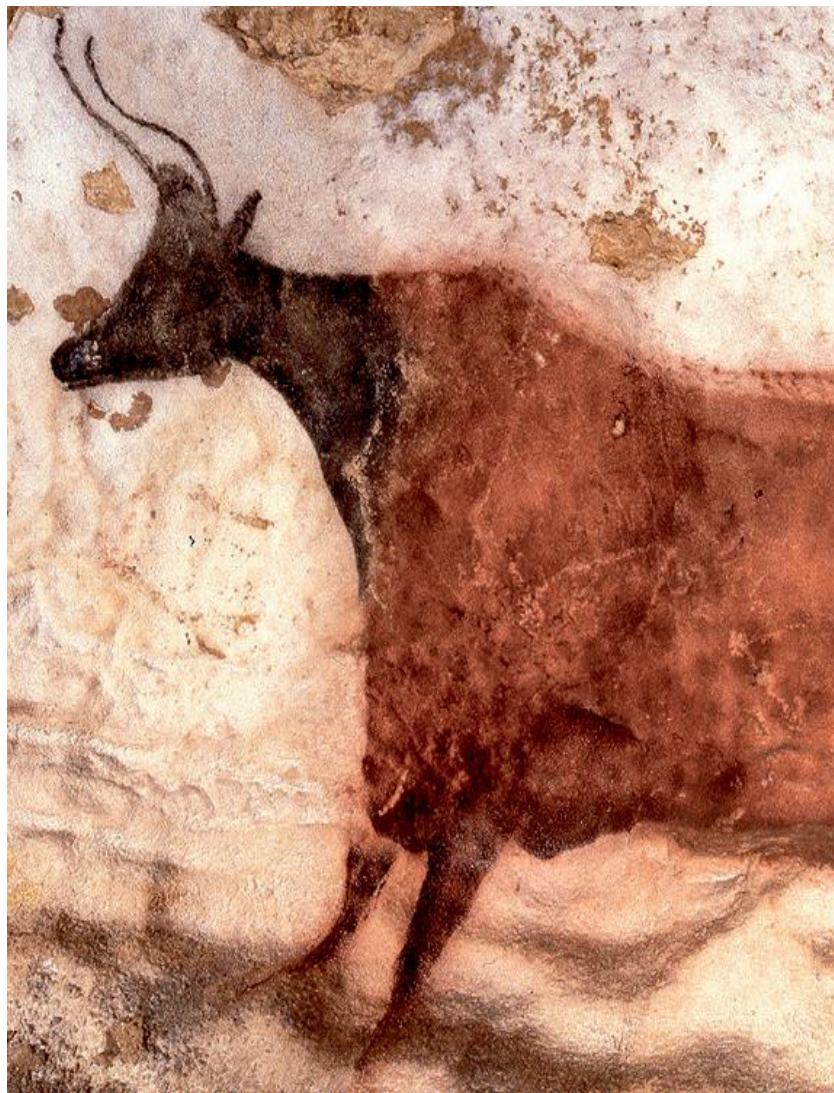
Non è un bis di *Jurassic Park* ma una sfida scientifica alla quale partecipa anche l'Italia. Per riportare in vita **specie estinte** ma molto utili per l'equilibrio del Pianeta

Scienzisti, ecologisti e allevatori di bestiame hanno stretto una sacra alleanza. Scopo: resuscitare l'uro, il leggendario antenato del bue – *Bostaurus primigenius* – che per più di un milione di anni ha dominato le zone boschive di mezzo mondo, dall'Estremo Oriente alle isole britanniche, per poi ritirarsi, incalzato dalla deforestazione e braccato dai cacciatori, in una nicchia ecologica dell'Europa orientale.

Stando alle cronache, l'ultimo esemplare di uro morì nel 1627 in un bosco della Masovia, in Polonia. Ma qualcosa di lui vive ancora. Non solo nei dipinti rupestri del Paleolitico ma anche nel Dna di alcune razze bovine moderne. Un gruppo di scienziati è riuscito a trovare quelle

tracce genetiche e ora potrebbe essere a un passo dal riportare in vita il bovino primigenio. Un progetto ambiziosissimo, che varca i confini della pura esplorazione scientifica: la reintroduzione dell'uro, infatti, insieme a quella di altre specie estinte, potrebbe aiutarci a ripristinare una sorta di equilibrio ecologico del Pianeta. L'impatto ambientale è uno dei criteri fondamentali per decidere sulla de-estinzione, come chiarisce una recente pubblicazione dell'Università della California Santa Barbara, firmata dal docente di Ecologia Douglas McCauley. Secondo il suo team, la cosiddetta risurrezione biologica deve sottostare a tre condizioni: che

SOTTO, L'URO, ANTENATO DEL BUE, DIPINTO NELLE GROTTA DI LASCAUX (FRANCIA SUD-OCCIDENTALE). A SINISTRA **MANOLO 1**, UNO DEI 150 ESEMPLARI OTTENUTI DALL'INCROCIO TRA LA RAZZA MAREMMANA E LA SPAGNOLA CHE PIÙ SI AVVICINANO ALL'URO



**SI PARTE
DA DUE RAZZE
BOVINE CHE
CONSERVANO
PIÙ TRACCE
DELL'URO
NEL DNA**

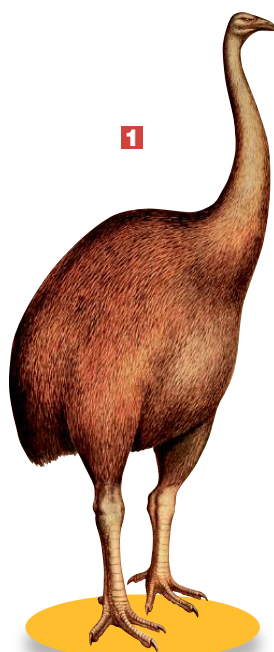
la specie prescelta abbia funzioni ecologiche uniche, non svolte da altre specie; che sia scomparsa in tempi non troppo remoti (altrimenti sarebbe «futile come inserire il pistone di una Ford del 1910 in una Tesla elettrica del 2017») e che si preveda un ripopolamento sufficiente a incidere sull'equilibrio ambientale.

L'uro, al momento, è l'unico candidato europeo che potrebbe rispondere a questi requisiti. Ed è un ricercatore italiano,

Donato Matassino, presidente del Consorzio per la Sperimentazione divulgazione e applicazione di biotecnologie innovative di Benevento (ConSdabi), a coordinare il programma europeo per repor-

GLI ALTRI CANDIDATI ALLA DE-ESTINZIONE

+



1

[1] IL **MOA**, NUOVA ZELANDA: SONO STATI RITROVATI CAMPIONI DI PELLE CON TRACCE DI DNA
[2] IN SUDAFRICA IL PROGETTO **QUAGGA** È PARTITO NEL 1987: DA INCROCI TRA ZEBRE SONO STATI OTTENUTI ESEMPLARI SIMILI AL LORO ANTENATO [3] IL **MAMMUT**: L'UNIVERSITÀ DI HARVARD E LA FONDAZIONE REVIVE AND RESTORE STUDIANO COME INSERIRE GENI DI MAMMUT IN UN ELEFANTE [4] IL **DODO**, MAURITIUS: SI PENSA DI INSERIRE IL SUO DNA IN ESEMPLARI DI UNA SPECIE AFFINE, IL PICCIONE DELLE NICOBARE



2



3



4

tarlo in vita. Il progetto TaurOs, che coinvolge enti di ricerca e consulenti di varie parti del mondo, nasce da un'idea dell'allevatore ecologista olandese Ronald Gorderie, che insieme ad altri finanziatori vuole ripopolare l'Europa di uri per riportare allo stato naturale milioni di ettari di territorio agricolo abbandonato. L'uro aveva infatti un'importante funzione ecologica: calpestando il terreno impediva alla foresta di invadere le praterie.

Ma è davvero possibile tornare indietro? Fino a un certo punto, spiega Matassino. «Il progetto TaurOs ha confrontato il materiale genetico estratto da reperti di uro con il Dna delle razze bovine che gli assomigliano di più. È emerso che la maremmana italiana e la pajuna spagno-

la conservano nel Dna tracce di uro. Ora stiamo tentando di fare una selezione a ritroso: un preciso piano di accoppiamenti tra maremmana e spagnola che alla fine dovrebbe condurci al bovino ancestrale. Un uro identico a quello estinto nel 1627 penso però che non lo avremo mai, perché i fattori antropici, biologici, geologici e climatici dell'epoca non sono replicabili».

Grandi corna, manto scuro, temperamento irascibile; Giulio Cesare lo descrive «simile per taglia a un elefante e nelle forme a un toro» e, sebbene il paragone con l'elefante sia azzardato, nessun mammifero europeo poteva competere con la sua stazza, a parte il mammut.

Dei circa 150 incroci custoditi ora in Olanda Manolo 1 è l'esemplare più pro-

mettente. La sua progenie potrebbe essere decisiva? «Difficile azzardare ipotesi. E a dire il vero, noi l'uro l'avevamo già fatto nel 2003, ma è finito al macello per colpa della burocrazia. Era nato in un allevamento dell'ex Azienda forestale della Marsiliana, a Follonica, e a parte le corna un po' troppo svasate era la rappresentazione perfetta dell'uro del Mediterraneo. Un decreto di chiusura impose alla Forestale di "dismettere" i capi, e noi non abbiamo fatto in tempo a salvarlo».

Questo "assassinio genetico" ha rallentato il progetto TaurOs. Ma oggi uno studio del team di Matassino, appena pubblicato su *Heredity*, annuncia nuove scoperte genetiche che consentiranno di mirare meglio i prossimi incroci. ■



Sogna più in grande

#ChristmasReimagined

Regala la moda dal 30% al 70% in meno.

mcarthurglen.it

Firenze, Milano, Napoli, Roma, Venezia

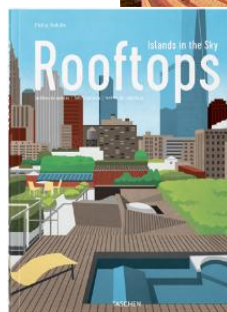
McArthur
Glen

Designer Outlets

TM



IMMAGINI TRATTE
DAL LIBRO **ROOFTOPS**
(TASCHEN, PP. 384,
49,99 EURO, IN BASSO
LA COPERTINA).
DA SINISTRA, IN SENSO
ORARIO,
IL CAPITAGREEN DI
SINGAPORE, IL ONE
CENTRAL PARK DI SYDNEY
E IL FICHTEBUNKER
DI BERLINO



L'SOLA CHE NON C'È ADESSO C'È GUARDATE IN ALTO...

di Micol Passariello

Sui tetti dei grattacieli, in mezzo a parchi e giardini tropicali, spuntano case (perfino a schiera) e piscine. È **l'architettura** no limits, esplorata in un libro da vertigini

Il CapitaGreen di Singapore è uno degli edifici più verdi del pianeta. Ha giardini verticali, piante a ogni piano, orti sospesi, balconate fiorite e un rooftop che è una giungla tropicale. Tra i suoi alberi nasconde una piscina e un ristorante esclusivo, che offre una *sky forest dining experience*, l'esperienza di cenare in una foresta sospesa nel cielo, come la definisce Toyo Ito, l'architetto che ha

progettato l'edificio.

I tetti dei grattacieli, spiega l'esperto di architettura e design Philip Jodidio nel suo *Rooftops - Islands in the Sky* (Taschen, pp. 384, euro 49,99), sono il simbolo del rinnovamento e dello sviluppo urbano, dove dare libero sfogo alla creatività per realizzare spazi sorprendenti. Così a New York sul tetto del Lincoln Center for the Performing Arts si scopre un giardino dell'Eden, l'Hypar Lawn di Diller Scofidio + Renfro, «progettato di urbanismo bucolico».

In un tour che passa per terrazze di hotel, attici mai visti prima e ristoranti con vista a 360 gradi sulla città, Jodidio ci fa scoprire tutta la bellezza del mondo visto dall'alto. Basti pensare al famoso Marina Bay Sands Resort, sempre a Sin-

gapore, opera di Moshe Safdie che sul tetto ha realizzato una vertiginosa infinity pool dove pare di nuotare tra le nuvole. Oppure il One Central Park di Jean Nouvel a Sydney, avveniristica torre di vetro che si è guadagnata il titolo di edificio più eco d'Australia.

Tra le opere più sorprendenti c'è il Fichtebunker di Berlino. È stato creato dal recupero di un ex-gasometro in mattoni rossi che nel 1876 alimentava le lanterne della città e che poi, durante la Seconda guerra mondiale, è stato usato come rifugio antiaereo. Oggi è la residenza di tredici famiglie fortunate. Le case a schiera, su due piani e con giardinetto, sono sul tetto dell'edificio, coperto da una cupola in vetro che filtra la luce e regala calore. **□**



IL CACTUS CHE GERMOGLIÒ TRA LE NEBBIE DI TORINO

di Guido Andruetto

Simbolo del design radicale italiano, l'appendiabiti nacque 45 anni fa dalla matita di **Guido Drocco**. Che racconta: «Sognavo terre calde e piene di sole»

TORINO. Cammina piano l'architetto Guido Drocco, quando dalla sua casa-studio nel quartiere multietnico di San Salvario si avvia verso il vicino negozio di design Fulful che ha aperto quindici anni fa con Abdeljouad Harir. Corporatura minuta e modi garbati, sempre vestito di scuro, Drocco è il creatore del celebre Cactus della Gufram, il bizzarro appendiabiti diventato uno dei simboli del design radicale italiano ed esposto anche al Centre Pompidou di Parigi e al MoMa di New York. Lo disegnò esattamente 45 anni fa, «in una delle prime giornate veramente fredde di quell'anno, il 1971, con una nebbia fittissima che avvolgeva tutti i palazzi di Torino» racconta Drocco, 74 anni porta-



SOPRA, ESPOSTI IN SVIZZERA ALLA FONDAZIONE BEYELER, TRE CACTUS FIRMATI DA GUIDO DROCCO (A SINISTRA) CON MELLO. SOTTO, ROSSO CACTUS E PSYCHEDELIC CACTUS (CREATO CON PAUL SMITH), PRODOTTI DA GUFRAM

ti con leggerezza. «A quel tempo abitavo dall'altra parte del cavalcavia, in un piccolo appartamento di via Sacchi. Stavo guardando fuori dalla finestra ed era tutto grigio. È nata da quella vista l'idea del cactus: sognavo un paesaggio esotico e la voglia di evasione mi fece pensare a un oggetto che evocasse terre calde e illuminate dal sole». Su un foglio bianco tracciò i primi bozzetti, ma il progetto arrivò grazie all'aiuto del collega Franco Mello, coautore del cactus, e ai suggerimenti dell'artista Piero Gilardi.

«In un negozio di edilizia» racconta Drocco, «trovammo per caso un pannello di gommapiuma fonoassorbente tutto bugnato, che ironicamente traduceva bene l'aspetto esteriore del cactus e ne divenne la pelle, fin dal primo prototipo». L'altra intuizione vincente fu di Giuseppe Guglielmetto, fondatore con i suoi fratelli della Gufram. «Fu lui a proporre il Cactus come un multiplo d'arte numerato, e questo lo trasformò subito in un oggetto del desiderio. Dopo l'edizione numerata di

tremila esemplari verdi venne lanciato il colore bianco in trecento pezzi, venduti in un solo anno. Lo stampo metallico è lo stesso ancora oggi». Ed è così che quello strano appendiabiti è diventato il pezzo più venduto di tutto il catalogo Gufram.

L'architetto torinese nel corso degli anni ha sempre dovuto concedere la sua autorizzazione tutte le volte che l'azienda ha voluto proporre una nuova versione del Cactus. «Dopo i primi esemplari introducemmo i colori rosso e nero, tuttora in produzione. Poi, col subentro nella gestione della Gufram di Charley Vezza, fu presentato il Metacactus verde con punte rosse in maturazione, poi il colore blu in omaggio alla Francia e, ancora, le interpretazioni di Maurizio Cattelan con God e l'ultima dello stilista Paul Smith con il suo Psichedeliccactus». Ora Drocco vorrebbe un cactus interamente dorato, «magari già per il prossimo Natale».

Il suo contratto con la Gufram si concluderà nel 2020. Dopodiché Drocco abbandonerà per sempre al suo destino quella selvatica creatura. Eppure l'architetto ha ancora voglia di sognare: «Il Cactus è subito diventato un personaggio domestico, un elemento fantastico che evoca la natura in un ambiente chiuso. Mi auguro che anche le generazioni future, guardandolo, possano continuare a sognare. E a fantasticare».



PRO FORMA**AURELIO
MAGISTA**

La comodità
si butta
sul morbido



Il grande ritorno del velluto segna le tendenze di questo inverno. L'arredamento ovviamente non può permettersi di seguire le stagionalità della moda, ma il tema offre l'occasione per riconsiderare questo tessuto, molto amato già nel tardo Medioevo, la cui morbidezza gli è valsa il nome, che viene dal latino *vellus*, pelo. Ecco quindi il divano Guscio, di Antonio Citterio per Flexoform, rivestito di velluto in una tinta neutra che non vi stancherà nemmeno dopo anni. Proprio come il suo caldo abbraccio, sottolineato dalla forma a fagiolo. I quattro piedi in metallo lo tengono elegantemente distanziato dal pavimento, e pulire è più facile. www.flexform.it

A CREMONA**IL TORRONE?
UN DOLCE DA SOVRANI**

I fratelli Rivoltini sono rimasti al tardo Medioevo. Risale infatti al 1441 la ricetta originale della loro specialità, il torrone cremonese. La loro azienda, invece, affonda le radici negli anni 30 del Novecento, quando il signor Ersilio si cimenta nella produzione del dolce di mandorle e miele. Nasce così a Vescovato, poco lontano da Cremona, il torrone Rivoltini. La tradizione viene portata avanti oggi da Massimo e Cristiano (nella foto), che saranno tra i protagonisti della Festa del Torrone, a Cremona dal 19 al 27 novembre. Nel programma degustazioni con birra, mieli e vini aromatici, e la rievocazione delle nozze tra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza, al cui banchetto, nel 1441 appunto, i cremonesi assaggiarono per la prima volta il dolce che da allora divenne un simbolo della loro terra.

(dan.cas.per.)

**DA NEW YORK A ROMA****LA RAGAZZINA
RICOLORA
IL MONDO
IN BIANCO E NERO**

Si chiama *La piccola Charlotte* filmmaker (MoMa/Fatatracc, pp. 32, euro 19,90) il secondo volume nato dalla collaborazione tra la casa editrice italiana Fatatracc e il Museum of Modern Art di New York. La protagonista è una bambina che sogna di diventare una regista. Un po' *Zazie nel metrò* un po' Buster Keaton, Charlotte si muove in una New York contemporanea e a colori che lei, armata di videocamera, trasforma in bianco e nero riprendendo le cose bianche e nere che incontra. Fiori, gatti, pinguini, insetti, suore, gente in divisa diventano protagonisti dei suoi piccoli film metropolitani. Nei suoi vagabondaggi in cerca di nuovi soggetti da riprendere, Charlotte si ritrova al MoMa a contemplare importanti dipinti in bianco e nero.

Li conosce e fa amicizia con Scarlet, curatrice del dipartimento cinematografico del museo. Condividendo l'amore per il bianco e nero e mostrandole i

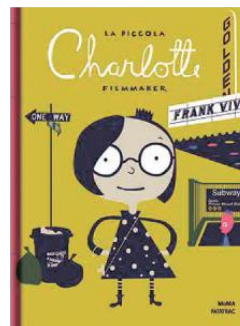
primi film di silhouette animate della filmmaker tedesca Lotte Reiniger, Scarlet la incoraggia a continuare a fare il suo piccolo cinema nostalgico, infischendosi di chi confonde la creatività con la tristezza.

Charlotte realizza così il suo primo film che chiama *Macchia*, e lo mostra con successo proprio al Moma. E, nel giro di una proiezione, da piccola aspirante artista incompresa diventa grande regista amata e acclamata, che esclude i co-

lori non per assenza di felicità ma per affetto (per il bianco e per il nero). A firmare i testi e i disegni (belli, minimalisti e a colori) del libro è Frank Viva, artista e illustratore del *New Yorker*, già autore di diversi libri iper bambini e fondatore dell'agenzia di design Viva & Co.

A conclusione di un mese di laboratori, il 25 e 26 novembre *La piccola Charlotte* e il cinema di animazione di Lotte Reiniger saranno protagonisti del *Microfestival delle ombre*, rassegna di proiezioni, incontri e laboratori per bambini dai cinque agli undici anni ospitata al Palazzo delle Esposizioni di Roma. (tiziana lo porto)

+
SOTTO, ALCUNE IMMAGINI
TRATTE DA **LA PICCOLA CHARLOTTE
FILMMAKER** DI FRANK VIVA (MOMA/
FATATRACC, PP. 32, EURO 19,90,
A DESTRA, LA COPERTINA)





Buccheri, nell'entroterra siracusano, in questo periodo il profumo dell'olio nuovo si sente nell'aria. Accoglie chi, arrivando dalla costa, si inerpica su per i monti Iblei, lasciandosi dietro Pantalica, necropoli rupestre patrimonio Unesco, e infilandosi tra le distese di muri a secco, pascoli mediterranei e uliveti a perdita d'occhio. Pianta cariche di storia e di sole che hanno valso a questa zona il titolo di capitale dell'olio d'oliva. È da qui infatti che arrivano alcuni degli extravergine più premiati d'Europa: la Dop Monti Iblei, nata nel 1997, comincia adesso a conquistare i palati di tutto il mondo e a contribuire alla rinascita di un territorio poco noto alle rotte turistiche e gastronomiche.

Monti Iblei non è infatti solo una Dop ma anche un luogo ricco di tradizioni dal sapore genuino e non contraffatto dalle mode gastronomiche. Il sapore, per esempio, della carne sul fuoco. Al fuoco come elemento primordiale, attizzato in piena campagna, nel contesto reale e simbolico di un vulcano spento (quello di monte Lauro che è anche la cima più alta degli Iblei) e alimentato dalle piante aromatiche che crescono spontanee intorno è stato dedicato Fuoco Food Festival. Prima edizione di un evento voluto dall'associazione SiciliAmore per celebrare le materie prime di questa terra, radunando chef del calibro di Ciccio Sultano, due stelle Michelin al suo ristorante Duomo di Ragusa, Roberto di Pinto del Bulgari di Milano, Giovanni Santoro, una stella Michelin allo Shalai di Linguaglossa (Ct), Giuseppe Zen, affabulatore del milanese Mangiari di Strada e altri big dei fornelli. I protagonisti della cucina del luogo però sono altri. Al



COSÌ I SAPORI DI UN TEMPO VENGO NO MESSI A FUOCO

di Matteo Durante

In Sicilia, sui Monti Iblei, un **festival** riscopre le origini della cucina isolana. E le sue materie prime: olii, farine e salumi che stanno conquistando il mondo



IN ALTO, UNA GRIGLIATA TRA CHEF E ORGANIZZATORI DEL **FUOCO FOOD FESTIVAL**, CHE SI È TENUTO DAL 7 AL 9 OTTOBRE A BUCCHERI (SR). QUI SOPRA, LO CHEF GIUSEPPE ZEN DÀ LEZIONI DI STREET FOOD

centro c'è Sebastiano Formica, il cuoco contadino che fa della semplicità la sua forza e che nel suo U'Locale, osteria Slow Food, cucina gli ingredienti che lui stesso coltiva.

Attorno ci sono prodotti e uomini che sanno ancora stupire: le farine dei grani antichi isolani dell'azienda agricola Damigella di Chiaramonte Gulfi, le inarrivabili salsicce della macelleria di Enzo Giangravè che a Buccheri alleva gli animali, l'asino ragusano e il suino nero dei Nebrodi selezionati da Massimiliano Castro che ha avviato una filiera locale di salumi per salvare queste razze autoctone dall'estinzione, i pluripremiati formaggi del Caseificio Mongibella e i distillati al miele di Xuto, azienda di Sortino, che ripropone l'antica ricetta dello "Spiritu re' fascitrari". E poi gli oli, la quintessenza di questo territorio, aspri e dolci insieme, che si portano dentro profumi di finocchietto selvatico e di pomodorini secchi. Su tutti, il Polifemo di Viragi, azienda della vicina Chiaramonte, e TuttoTonda, della giovane e promettente azienda La Tonda che ha conquistato già gli chef d'oltreoceano e ha vinto nel 2015 il Sol d'Oro, uno dei premi più importanti nel settore. □

CUCINE DEL MONDO

CHEF KUMALÈ
chef@kumale.net

In Tunisia
il riciclo
si fa ad arte

In Tunisia il tajine è un piatto completamente diverso dal tradizionale stufato di carni marocchino. Si tratta infatti di uno sfornato a base di uova e verdure, alle quali può essere aggiunta della carne di pollo o tonno, magari avanzata da un pasto precedente. In una ciotola sminuzzate la polpa del pollo, arrostita o lessata, insaporitela con le spezie, il prezzemolo tritato e l'harissa. Irrorate con olio extravergine d'oliva. A parte sbattete le uova con il sale fine, aggiungete il formaggio grattugiato e unite alla polpa del pollo speziata e alle patate lessate, sbucciate e tagliate a dadini. Mescolate bene, portate il forno a 180°, trasferite il composto in una pirofila imburrata e fate cuocere in forno per 30 minuti circa. Sfornate e servite in tavola, tagliandola a fette.

INGREDIENTI

2 patate, 250 gr di pollo, 6 uova, 3 cucchiaini di formaggio grattugiato, 1 cucchiaino di miscela di spezie ras el hanout, mezzo cucchiaino di cumino in polvere, 1 cucchiaino di prezzemolo, 1 cucchiaino di burro, sale e pepe, olio extravergine d'oliva



**MANGIA E BEVI****GIANNI E PAOLA MURA**

Non si vive di solo pane anche se qui è squisito (come tutto il resto)

Se esistesse un premio Oscar per l'accoglienza del turista, enogastronomico e non solo, molti italiani pensano che andrebbe assegnato all'Alto Adige. Lo pensiamo anche noi. Il guaio, per modo di dire, è che bisogna andarci per assaggiare i suoi piatti, rustici o raffinati che siano. Manca una presenza in altre regioni, ma qualcosa s'è mosso. A partire dal 2003 Markus Mutschlechner, maestro pasticciere di Bressanone, ha aperto tre negozi a Milano sotto l'insegna Delicatessen. Ci si trova il meglio, dal pane ai salumi, dai dolci ai vini, dal miele allo yogurt. Poi arriva il Delicatessen, ristorante di notevole eleganza, e due anni fa il Rifugio (via Lomazzo 67, tel. 02-34934905), che non è da considerare un fratellino minore ma un'alternativa un po' più rustica: molto legno chiaro, tutto proveniente dall'Alto Adige. Markus, nei due ristoranti, è affiancato da un socio, il designer e arredatore d'interni Robi Chendler, con cui fa coppia anche nella vita. Pani, che da soli varrebbero la sosta, paste fresche e dolci sono fatti in casa. La cucina fa capo al meranese Alessandro Del Cerè, sommelier è Robert Fink. Carta dei vini incentrata sull'Alto Adige, con qualche presenza trentina e ricarichi corretti. Sempre in carta la selvaggina, su cui sapete come la pensiamo, ma l'informazione ha le sue esigenze. Quindi: terrina di cervo con noci, semi di zucca e mirtilli rossi, tagliatelle ai mirtilli neri con porcini e ragù di cervo, carré di cervo con polenta, funghi e marmellata di mirtilli rossi, filetto di capriolo con prugne, purea di patate e radicchio brasato. Piccole presenze di pesci d'acqua dolce: trota salmone-

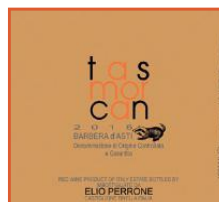
ta con insalata di zenzero e rapa, ravioli neri ripieni di trota affumicata, salsa allo zafferano, filetto di lucioperca al limone e menta, salmerino al cartoccio. I classici: speck con rafano, patate calde e insalata di cavolo cappuccio, canederli allo speck in brodo di vitello, ravioli pusteresi ripieni di spinaci e formaggio (Graukase), mezzelune di patate ripiene di porcini, guanciale di vitello brasato al Lagrein, filetto di manzo al fieno delle malghe, stinco di maiale affumicato. Tra i dolci, immancabile strudel di mele, frittelle di mele, gelato di vaniglia con lamponi caldi, torta allo yogurt di Vipiteno.

DELICATESSEN

viale Tunisia 14, Milano;

info: tel 02-29529555;

chiuso: mai; **ferie:** una settimana in agosto; **carte di credito:** tutte tranne Ae e Dc; **costo:** antipasti 10/14,50 euro; primi 10/12; secondi 21/24,50; dolci 6,50/7,50

**LA BOTTIGLIA****BARBERA
TASMORCAN
2015**

Elio Perrone
Castelnuovo
Tinella (Cuneo)

Potente
e leggero
un vino che è
puro velluto

Dice Stefano Perrone: «Ho dato a mio figlio lo stesso nome di mio padre, Elio, per ribadire le nostre radici, anche se voglio che i nostri vini guardino sempre avanti». La sua cantina è stata definita "sartoria enologica" per l'attenzione ai minimi particolari. Stefano è di quelli che immagina in anticipo la stoffa che avranno i suoi vini. Per capirne il lavoro basta questa frase: «Condurre un vigneto è una questione di sensibilità, non di dominio». Molta attenzione anche alle etichette, disegnate da sua moglie Giuliana che talvolta s'ispira al mondo animale. Un bianco molto originale (80 per cento Chardonnay, 20 Moscato) si chiama Gi (ghiro) perché ha bisogno di un certo letargo per esprimersi compiutamente. Tasmorcan (in dialetto, tasso dal muso di cane) la Barbera di cui trattiamo, vino-base. Famiglia di moscatisti, i Perrone. «Un'uva

che non tollera il minimo errore». Ma sanno trattare come si deve anche i rossi. La Barbera superiore Mongovone (frazione di Isola d'Asti) proviene da vigne del 1932. Dalla stessa zona, ma da vigne di una quindicina d'anni, il Tasmorcan che affascina e sorprende per il suo essere potente e insieme leggero, impegnativo di gradazione ma di piacevolissima beva. Puro velluto, ottimo rapporto qualità-prezzo: a Padova da Moscheta, a Piacenza alla Maison du Cognac sui 10 euro.

1.570 INDIRIZZI

VEDI ALLA VOCE BUONA CUCINA

Ecco *Osterie d'Italia*, ormai alla ventisettesima edizione (curata da Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni, pp. 893, euro 22). Ci piace sottolinearlo perché quando uscì ci voleva un bel coraggio a puntare gli occhi, valorizzando le tradizioni regionali, non sugli chef famosi ma sui miti ignoti (fino a un certo punto) della cucina. E questo coraggio Slow Food l'ha avuto. Nel 2017 si segnalano 1.570 locali, con 153 nuovi indirizzi di cui 105 sotto i 35 euro di spesa. Sono 199 le osterie citate per i formaggi, 375 per la carta dei vini, 479 con orto di proprietà, 428 che propongono anche un menù vegetariano, 277 con alloggio.





AUTOMOTORI

VALERIO BERRUTI



IL VEICOLO NON È MIO MA ORA LO GESTISCO IO

Noleggio, car sharing, affitto per un anno. Aumentano in Italia tutte le forme di **condivisione** delle quattro ruote. Come reagiscono i produttori? Guidano il boom

L'auto è sempre un po' lenta a cambiare. Guidiamo da oltre un secolo quella con il motore a scoppio. E ci vorrà ancora un bel po' per arrivare a sostituirlo con quello elettrico o a idrogeno. Quello che invece sta cambiando, e anche abbastanza in fretta, è l'uso che ne facciamo e soprattutto il concetto di proprietà. Che si può riassumere in «meno proprietà, più uso», l'unica vera metamorfosi del mondo automobilistico di questi anni. Che poi si chiama noleggio, car sharing, auto condivisa e altro ancora.

Il noleggio, almeno a guardare i dati di quest'anno, sta raggiungendo risultati incredibili. La novità è che la nuova tendenza non riguarda più solo le aziende ma anche i privati. In particolare il noleggio a lungo termine sale addirittura del 31 per cento a settembre confermando il trend positivo con un più 15,9 per cento nei primi nove mesi. Ma va ancora meglio, anzi vive un vero e proprio boom, il noleggio a breve termine che fa registrare una crescita del 78,9 per cento con un valore assoluto di 5.235 veicoli rispetto ai 2.926 del 2015.

Dalle case automobilistiche alle grandi aziende di noleggio, ora l'obiettivo sono diventate le famiglie. Come nel caso di Be-Free, idea nata da un accordo tra Fiat e Leasys. Una formula innovativa e piuttosto semplice dedicata a chi vuole sentirsi libero di utilizzare l'auto (in questo caso una 500 oppure una Tipo) senza pensieri: si paga un importo mensile fisso (rispettivamente 199 e 249 euro) e non si deve pensare più a nulla (nell'accordo sono compresi assicurazione Rca, bollo, assistenza stradale e, tramite lo smartphone con apposita App, anche una serie di servizi personalizzati). Con una novità interessante rispetto al passato: se si cambia idea o cambiano le esigenze di mobilità è possibile restituire l'auto dopo il primo anno senza alcuna penale. Dunque, meglio farsi bene i conti perché il futuro sta da questa parte. □



BE-FREE (IN ALTO) OFFRE AI CLIENTI UNA FIAT 500 O UNA FIAT TIPO CON UN **CANONE MENSILE** CHE COMPRENDE ASSICURAZIONE, ASSISTENZA STRADALE E BOLLO. DOPO UN ANNO SI PUÒ RESTITUIRE L'AUTO



DUE RUOTE

VINCENZO BORGOMEIO

Con il trolley è più facile ricaricare le pile

C'è qualcosa che il mondo delle auto elettriche

dovrebbe copiare da quello delle moto: l'idea di avere batterie estraibili per ricaricarle più comodamente. Certo, scooter e bici pesano poco, ma quello che fa la Birò, tecnicamente un quadriciclo leggero, probabilmente potrebbe proporlo anche una piccola elettrica da città.

Il veicolo dell'Estrima di Pordenone ha infatti una specie di trolley per trasportare la batteria sfilata dalla macchina, che così può essere ricaricata a casa. La Birò, va detto, è lunga appena 1,74 metri (un metro meno della Smart) ed è larga solo 103 centimetri. I due motori elettrici hanno una potenza complessiva di 4Kw e consentono di percorrere 50 chilometri con meno di un euro (la ricarica avviene con una normale presa di corrente in 8 ore). La velocità massima (limitata per legge) è di 45 chilometri l'ora e l'accelerazione da 0 a 45 avviene in 10,5 secondi. Insomma prestazioni da perfetta city car visto poi che la macchina gira praticamente su se stessa. Il prezzo? Da 5.900 a 12.500 euro, a seconda delle batterie scelte.

