

DOMUSLAB FOOD è il laboratorio presentato alla Biennale dal noto architetto, direttore della rivista «Domus». Un evento che gioca sul rapporto tra alimenti e spazio abitato

NOVITÀ IN LIBRERIA

ABU' L-QASIM ASH-SHABBI

I canti della vita
 Di GIROLAMO, pp. 239, 20 EURO
 (gima) È considerato il più grande poeta tunisino del Novecento. Una vita breve (è morto a soli 25 anni nel 1934) ma i suoi versi hanno cantato temi universali che resistono al tempo. Meritoria operazione quella di Salvatore Mugno (curatore della complessa opera con testo arabo a fronte) che ci dà la sostanza di questo poeta in patria a lungo osteggiato e poi eletto a eroe nazionale.

ROBERTO BETZ
La guerra di Caio

TRANCHIDA, pp. 222, 14,50 EURO
 (gima) Caio è nome che indica anonimato, come Tizio. La "Guerra di Caio" indica proprio la battaglia dell'uomo comune, dell'uomo del popolo, del fucile in balia della tempesta. E la tempesta in questo caso è il 1943, l'epoca della catastrofica dissoluzione dello Stato. Spinto a decidere da che parte stare, il milanese Caio Moroni fa la scelta di raggiungere i partigiani in Valdosola. E di combattere...

SALVATORE GUIDO BAVIERA
Il café di monzù Tanino

IL FILO, pp. 150, 15 EURO
 (gima) Baviera vive in Trentino, ma è siciliano di Altoforte. Al suo primo romanzo fa muovere i suoi personaggi in un paesino dell'Isola. Una terra vista con gli occhi dell'adolescente che sembra fresca, godibile e desiderabile come i succosi gelati venduti nel bar di monzù Tanino.

JON ELSTER
Chiudere i conti

IL MULINO, pp. 372, 32 EURO
 (gima) Come funziona la giustizia nelle transizioni politiche? A cosa serve e, soprattutto, che cosa ingenera nel sentimento popolare? Dall'Atene del 400 a. C. alla Rivoluzione Francese, dalla Restaurazione sino al processo di Norimberga, dai casi africani a quelli dell'America Latina: ecco la sapiente ricostruzione di Elster, docente di scienze sociali alla Columbia University.

ANGELO CANNAVACCIUOLO
Le cose accadono

CAIRO, pp. 240, 14 EURO
 (gima) Un uomo fa di tutto per lasciarsi alle spalle un'infanzia tirata avanti a stento ad Acerra. Ce la fa, pensa lui. Ma non basta una buona professione per sconfiggere il passato. Per cui Michele Campo, quarantenne, un rapporto con una bella donna che va regolarmente avanti, crede di averla sfuggita. Anzi, non ci pensa nemmeno perché quella è diventata la sua vita e non ha nulla di cui vergognarsi. Ma nella sua vita, per caso, irrompe una bimbetta di 5 anni inserita in una casa famiglia. Uno sguardo carico di odio che a quell'età non si dovrebbe avere. Ed è proprio lei a rimettere in discussione l'esistenza del logopedista Michele Campo. Forse irrimediabilmente.

Cibo & Architettura. A Venezia il «pasto perfetto» di Albanese

MICHAEL POLLAN, nel suo fortunato saggio *Il dilemma dell'animatore*, teorizza il pasto perfetto. Che però per essere tale necessita anche di una stretta relazione con l'ambiente, attraverso il tema della distanza, ovvero come, dove e quanto si muove il cibo. E non è dunque un caso che proprio da questa interrelazione fra «pasto perfetto» e «perfetta distanza» è partito ieri pomeriggio il cammino di DomusLab Food, il laboratorio presentato dal celebre architetto Flavio Albanese alla Biennale di Venezia, nell'ambito della Mostra internazionale di architettura. Sette eventi per comprendere l'impatto del cibo sullo spazio abitato e le sue discipline: design, architettura, landscape architecture e urbanistica.



Mostra internazionale di architettura. Uno scorcio dello spazio multimediale allestito da Albanese a Venezia

«Il tema cibo - spiega l'architetto Albanese, direttore della rivista *Domus* - ha assunto nell'ultimo decennio una posizione di assoluta centralità nella società occidentale. Come in epoche antiche il cibo, per una sorta di nemesis storica, è tornato ad ossessionare i comportamenti quotidiani. L'industria alimentare traccia l'agenda della logistica territoriale, impone spazi urbani *food-oriented* e decide dei simboli prevalenti nella nostra cultura pop. Nascono - continua Albanese - veri e propri distretti del cibo, mentre sistemi innovativi di produzione e di scambio culturale conducono alla creazione di nuovi luoghi e allo sfruttamento per fini alimentari di luoghi un tempo impensabili. Penso ai progetti per rendere coltivabili le aree desertiche del Sahara o all'esportazione di pratiche di produzione di formaggio abruzzese in Afghanistan. Ma anche a nuove funzioni come la banca globale dei semi nelle isole antiche di Svalbard, con la conseguente realizzazione di edifici sperimentali».



Flavio Albanese

Insomma cibo e architettura sono tutt'altro che ambiti lontani ed estranei l'un l'altro. Da qui l'idea di un laboratorio in progress che, all'interno delle Artiglierie dell'Arsenale di Venezia, si propone di analizzare come la filiera dell'alimentazione incida sull'assetto e sull'aspetto dell'architettura e del paesaggio, come in-

«C'è un interesse sempre più vivo per un'alimentazione genuina e controllata» prodotta sotto casa

terferisca con tali elementi, li danneggi o li trasformi. Accanto ad Albanese, ideatore e curatore di Domus Lab Food, altri nomi del calibro di Kathryn Gustafson (architetto paesaggista, presente alla Biennale anche con il suo «giardino paradisiaco»), lo chef outsider Davide Scabin, il direttore del progetto *Doors of Perception* John Thackara, gli artisti di *A Constructed World* e Carolyn Steel, docente universitaria e autrice del libro *Hungry city* sul rapporto fra cibo e città. «Il nostro - sottolinea Albanese - sarà un contenitore in continua trasformazione, nella sua sede fisica e nella sua versione digitale. Lo spazio all'interno

della Biennale, infatti, muterà assetto a seguito dei diversi eventi che ospiterà nel corso della sua durata, offrendo ai visitatori di volta in volta modalità inedite di fruizione dei materiali. E ciascun evento lascerà un deposito e una traccia secondo un processo cumulativo che consentirà ai visitatori successivi di assistere virtualmente agli eventi trascorsi».

Ieri dunque il primo appuntamento, ispirato dal libro del saggista statunitense. «Il pasto perfetto di Michael Pollan - dice Albanese - è quello cucinato con la verdura cresciuta sotto casa. Un pasto tipo consumato da un qualsiasi abitante delle so-

Ecco tutti gli appuntamenti in programma

Il prossimo appuntamento nell'ambito di Domus Lab Food, è in programma martedì 23 settembre (dalle 10 alle 18): «Buono da leggere, buono da mangiare», con la partecipazione degli attori Chiara Claudi, Francesco Guidi, Alberto Onofrietti e Camilla Zorzi e la lettura di una serie di testi tratti da opere saggistiche o narrative intorno al cibo.
 Domenica 27, alle 11.30, «A hysterical play about food», performance di A Constructed world (a cura di Camilla Pignatti Morano). L'arte contemporanea interpreta la relazione tra cibo e trasformazioni spaziali. Previste l'ideazione, la realizzazione e l'installazione di un'azione artistica.
 Mercoledì 1 ottobre (ore 18.30), conferenza di Carolyn Steel, autrice di «Hungry city», presso la sede di Domus Accademica a Milano, in videoconferenza a Venezia.
 Martedì 7 ottobre (dalle 10 alle 18), «Carneplastico», gastrovideo show a cura di Mattia Matteucci, videomaker e docente del Politecnico di Milano.
 Sabato 11 ottobre (dalle 11 alle 16), «Space transforms food», workshop con Anna Barbara, Arabeschi di latte e Cibo, sui modelli di studio dei «cibi trasformati», dalle angurie cubiche alla pasta che cuoce in metà tempo.
 Mercoledì 15 ottobre, infine, «About food and cities», tavola rotonda moderata da Flavio Albanese, presso la sede di Editoriale Domus a Rozzano e in videoconferenza a Venezia.

cietà opulente probabilmente sarà invece composto da elementi che hanno superato il più di una dogana. La sola arriverà dall'estremo oriente o dalle pianure ungheresi, il mais - e il glutinoso che ne deriva - dal Fiava o dalla valle dell'Indo, il pomodoro è andaluso o marchigino, i limoni di Tel-Aviv eccetera. Se un tempo il costo del cibo era direttamente proporzionato alla distanza attraversata per posarsi sulla nostra tavola, oggi al contrario è più semplice ed economico acquistare alimenti prodotti lontano da noi. Tutto il contrario di quanto tentano di fare MacKinnon e Smith, autori di *100-mile diet*: mangiare cibo

raccolto, coltivato e prodotto nel raggio di cento miglia da casa. E Oliver Rowe, giovane chef londinese, ha aperto il suo *Konstantina King's Cross* cercando - riuscendo - di sfornare piatti composti con prodotti di rigorosissimo pedigree: nati, cresciuti, raccolti o macellati entro i confini della rete metropolitana urbana di Londra. «Se sommati alla proliferazione dei *community gardens* - conclude l'architetto Albanese - questi dati ci parlano di un interesse sempre più vivo per un'alimentazione genuina e controllata, che si approssima alla distanza del chilometro fi».

MARCO ROMANO

CONCORSO LETTERARIO. Oggi la cerimonia a Bagheria

Assegnati i premi del «Giardina»

BAGHERIA. (pig) Resi noti i nomi dei vincitori del concorso letterario «Giacomo Giardina» a cui prendono parte decine di poeti da tutta Italia. La cerimonia di premiazione della manifestazione giunta alla sua ottava edizione, si svolgerà oggi pomeriggio alle 17.30 presso i giardini di Villa Galati, in via Palagonia.

Interverranno il sindaco Biagio Sciortino ed il consigliere provinciale Vincenzo Lo Meo. La giuria presieduta da Tommaso Romano e composta da Maria Civallo, Stefano Panno e Giuseppe Bagnasco, ha già emesso i verdetti e premierà i seguenti

artisti. Per la sezione poesia inedita in lingua italiana al primo posto si è classificata **Teresa Riccobono**, al secondo **Francesca Vella** ed al terzo **Demetra Schirò**. Per la sezione poesia inedita in lingua siciliana, primo posto per **Nino Barone**, secondo per **Giuseppe Vultaggio** e terzo per **Margherita Messana**. Nella sezione racconti al primo posto si è classificata **Mariolina La Monica**, al secondo **Maria Stabile** e al terzo **Gaetano Spinnato**. Previ-

Ai primi posti delle tre sezioni Teresa Riccobono, Nino Barone e Mariolina La Monica

sta anche una sezione studenti, il cui riconoscimento andrà a **Chiara Matrasia, Salvatore Alello, Marta Scorsone e Noemi Giglio**. Una targa sarà assegnata a **Marcello Lo Jacomo** e a **Flavia Sanfilippo**, mentre un premio speciale alla cultura andrà ad **Anna Maria Ruta**. Premio speciale alla carriera al giornalista del **Tg5 Nuccio Vara**.

Nel corso della serata Francesca Guajana Montemaggiore leggerà alcuni testi e la serata sarà condotta da Massimo D'Acquisto. A tutti i vincitori saranno donati bronzi realizzati dall'artista Carlo Puleo e dallo scultore in pietra di Giovanni Varisco.

PINO GRASSO

TEATRO MASSIMO
 AUDIZIONI ORCHESTRA

La Fondazione Teatro Massimo di Palermo, nella sua capacità culturale, ha organizzato il ciclo di audizioni orchestrali per il teatro di prosa. Il programma delle audizioni, che si svolgerà dal 20 settembre al 14 ottobre, è il seguente:

Venerdì 26 settembre ore 8.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Venerdì 26 settembre ore 12.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Sabato 27 settembre ore 8.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Sabato 27 settembre ore 12.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Venerdì 3 ottobre ore 8.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Venerdì 3 ottobre ore 12.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Sabato 4 ottobre ore 8.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Sabato 4 ottobre ore 12.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Venerdì 5 ottobre ore 8.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Venerdì 5 ottobre ore 12.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Sabato 6 ottobre ore 8.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Sabato 6 ottobre ore 12.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Venerdì 7 ottobre ore 8.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Venerdì 7 ottobre ore 12.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Sabato 8 ottobre ore 8.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Sabato 8 ottobre ore 12.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Venerdì 9 ottobre ore 8.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Venerdì 9 ottobre ore 12.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Sabato 10 ottobre ore 8.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Sabato 10 ottobre ore 12.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Venerdì 11 ottobre ore 8.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Venerdì 11 ottobre ore 12.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Sabato 12 ottobre ore 8.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Sabato 12 ottobre ore 12.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Venerdì 13 ottobre ore 8.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Venerdì 13 ottobre ore 12.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Sabato 14 ottobre ore 8.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo

Sabato 14 ottobre ore 12.30
 Concerto n. 20 di Beethoven (1808) con la Filarmonica di Palermo