# Tempo liberato

**GRANDE CALCIO PER RAGAZZI**
**ITALIA, INTER, MILAN E JUVE MEI LIBRI ATLETI PIÙ FORTI**

«Fatevi ispirare da questa lettura», è l'invito del cit Roberto Mancini (foto). Raffaello Libri propone quattro volumi per ragazzi (pagg. 144, € 16,90 ciascuno) con la storia degli Azzurri, di Inter, Milan e Juventus raccontate attraverso i grandi calciatori che ne hanno vestito le maglie. Ci sono storie esemplari e tante illustrazioni. Il romanzo degli Azzurri, da Abby Raggio a Pablito, da Sara Gama alla ct Milena Bertolini, è firmato da Monica Mataras (Ria); quello dell'Inter, fresco di scudetto, da Luca Pagliari. La penna capace di Carlo Pellegatti parte da Klopp, che fondò il Milan, per arrivare a Sina. Guido Vaciago, di Tuttosport, ripercorre la storia della Juve, dai ragazzi del Liceo D'Azeglio (1897), che nevicando in pancalle rima con cravatta nera, fino a CR7 perché «la storia continui gloriosa». (PELC)

Produzione. Georgia O'Keeffe, «Spring» (1925, 1924), Chicago, Art Institute

# L'ESPLOSIVO RISVEGLIO DEL MIO GIARDINO

**Verdissimo.** Le piante percepiscono l'arrivo della nuova stagione. Non c'è oscillazione del termometro, siccità o pioggia che le distragga. Forse perché hanno ricettori sensoriali più sensibili dei nostri a captare i ritmi circadiani

di Antonio Perazzi

Con l'arrivo inarrestabile sognato da centinaia di fortunati delle giovani foglie a primavera, ogni anno mi sento affascinato come fossi un bambino. Ricordo che le mie prime osservazioni di ortolo botanico-ia le ho effettuate analizzando le specie ruderali e pioniere di Milano. Le prime piante che ho coltivato sono quelle che ho raccolto per strada: ricordo che mi spinsero a un desiderio di garantire loro un futuro migliore, ma anche la curiosità di osservare da vicino il loro comportamento. Tutto è cominciato con una Passiflora incarnata, una enredadera che si sviluppa molto precocemente: già a febbraio forma germogli simili ad asparagi e comincia a che danno origine a una insolita fioritura rilente a quella del tarassaco. La loro fioritura avviene prima ancora di aver dato origine alle foglie reali, che appariranno solo quando i fiori passati si sono trasformati in mazzi di soffici compatti.

Il ciclo vitale del Passiflora è inglorioso perché la sua specie botanica viene non è molto angelico, dove la vita delle piante si deve adattare a stagioni in cui c'è troppa acqua che sommerge la vegetazione per passare repentinamente ad altre in cui non ci n'è neanche una goccia. Inoltre la quasi totale assenza di humus dei suoli argillosi lo fa che la terra, disidratandosi, si chiuda fino a sigillarsi al suo interno il nucleo vitale dei suoi ospiti vegetali. Così, il nuovo vitale di questa effusa e presente, che era nelle radici, in cerare il contrasto un luogo portato di luogo che rende invisibile la pianta, proprio come una bulbosa primaverile di cui non ci neanche lontanamente parente. Da qualche tempo, complice la pandemia, ho investito la mia permanenza-città/campagna: così, senza accorgermene, se no passato a frequentare più la piazza del mio giardino che le persone (e ora, e dopo un anno vissuto continuativamente all'aria, sono fortunato a farlo: se questo mia ritrovata legato ad altri ambienti.

Negli anni una di progetti non avrei mai pensato fosse così necessario tornare a scrivere questa volta mi sia dedicando alle comunità di piante, alla filosofia, al reciproco movimento degli equilibri biologici tra individui diversi e non più alle piante prese singolarmente come in orti. Per iscrivere ho compreso che le parti del mio giardino che richiedono meno manutenzione sono quelle formate da comunità di piante che hanno stabilito una rete di comunicazione ecologica semplice, maggiormente efficace a produrre scambi di condizionamenti ambientali equilibrati.

Ho notato per esempio che piante e animali (per esposizione in cantiere-riquetto alle nostre convenzioni, e abitudini, che sta arrivando una nuova stagione. Noto: l'oscillazione del termometro, siccità, pioggia eccessiva o carenze, che le distragga dal risveglio, probabilmente i ricettori sensoriali delle piante sono molto più sensibili dei nostri nel captare i ritmi circadiani. Tutto è partir quando la durata delle ore di luce aumenta di pochi minuti. Forse i nostri quotidiani automatismi, l'ingrossare delle gemme e la successiva formazione di fiori e foglie, sembra di poter scorgere quella flebile oscillazione esistica a cui gli scienziati imputano l'inizio della vita all'alba dei tempi. Ma non bisogna credere che tutte le piante siano oggi e se lo sappiano cavare sempre, anche tra loro, ci sono quelle che non impariamo mai ad adattarsi ad ambienti diversi da quelli della loro origine.

Ce ne sono di cose che l'esserne a naturalizzarsi ma continuano a comportarsi in maniera avventata, nel mio giardino ne ho diverse che si fanno trovare sempre impreparate, come per esempio la Dhalia imperialis che si presenterebbe di fiorire proprio nella stagione delle prime gelate e difficilmente riesce a schiudere i boccioli in tempo. Oppure il profumatissimo Nicotiana tacarina tale vero karrikiane dell'inverno. Parte a vegetare di gran carriera quando le altre piante si preparano al letargo, aprita fiori da verso gruppi ovali-foglie e steli pieni di boccioli che fioriscono e vengono abbattuti dalle gelate. Fra se circlerà di essere la Stereotypia lanosa e l'Iris angustifolia con cui dividere lo stesso ambiente da secoli.

**L'EVOLUZIONE DI OSSERVARE L'INGROVIGLIARE DELLE SILVERPE E LA FORMAZIONE DI FIORI E FOGLIE**

solo che gli altri due se ne fa un baffo del gelo e come se gli scorresse dentro un anti-gelo. Quando una pianta legnosa si risveglia dal letargo invernale i suoi vasi iniziano a pompare una grande quantità di liquidi che rivitalizzano la struttura del legame dell'acqua torna a riempire i vasi disidratati se fossero stati privi di acqua prima, con l'aumento di volume del gli succhi, avrebbero corso il rischio di essere tagliati dai cristalli e addirittura a sarebbero esplosi.

Il per questo che le piante cominciano sentire un lenzuolo di freddo ha preso volo la parte aerea i danni vengono ricompensati da nuove foglie, ma se sono interessate anche le radici è la fine. Ecco perché le gelate tardive fanno più danni di quanti ne procurino buone temperature di partenza e raggiunte secondi con cicli più normali. Le piante tropicali invece perdono le foglie spogliandosi nel periodo di siccità entra perché servo loro molta acqua per rafforzare la superficie fogliare durante la fotosintesi. Per questo che preferiscono mandarini da sole scrivono fino anche non torna la pioggia. Invece le piante che escono dalla serra, dopo essere state per mesi esposte a una luce soffusa, vanno portate gradatamente al sole. Anche se ne ricevono le stesse piante da deserto hanno bisogno di tempo per riabituarsi, altrimenti scottano la superficie fogliare propria come quando ieri scottò ci esponiamo al primo sole troppo all'improvviso sembra difficile da credere ma anche agosti e opunzie possono temere il sole.

Un altra osservazione che ho fatto è che le condizioni meteo stagionali hanno una durata molto maggiore di quello che siamo abituati a pensare: non sono semplici fasi di passaggio, macroche scorre di continuo, ben strutturate, che hanno fasi implicazioni sul ciclo biologico. Per le piante tempo e condizioni sono concetti diversi dai nostri. Insegna pensare a una scala temporale elastica legata alle variabili fisiche del luogo, non rappresentabili sempre con le stesse unità di misura. Basicamente il tempo delle stagioni, che poi in un certo senso è anche quello cronologico, è come un elastico che si dilata e contrae in base a diversi fattori tra cui la luce e la temperatura. In questo senso si possono riconoscere tracce affinità sottovalutate ai calendari umani delle diverse religioni (pasquetta, Diwali, Ramadan, Hanukkah Yu Yi, Qsing Ming) che indicano quanto la origine la nostra vita fosse strettamente legata ai cicli biologici della natura e che i calendari convenzionali (e verticone stati generati cercando di fissare una regola alle fasi di passaggio della terra nelle diverse fasi delle orbite solari.

## MIRABILIA
## ISGRÒ CANCELLA E NOI LEGGIAMO MEGLIO

di Stefano Salis

Una delle ultime mostre curate da Germano Celant fu una sontuosa antologica di Emilio Isgrò a Venezia. L'allestimento era un vortice della balena, e, infatti, Isgrò, per quella occasione, aveva cancellato Moby Dick (da quella mostra a un altro capolavoro della letteratura, Libro cattivo edito da Tracciati). Di questo artista siciliano, la potenza del cui gesto artistico sembra aumentare più passa il tempo – e grande a una rivivata cantosemplice e grande nel portato dei suoi significati filosofici – si amenta, per contrario, la "cheer-leggerezza" (per sé e altrui) delle sue cancellature. Altro che la barbarie e "umori selvaggi" che ci suggeriscono di eliminare quanto e quell'autore (corvisiamo sulle bestialità di leghere dai cancelli (tutte e rimere...), in nome di chissà quali "purissimi" contenitori puri, logici e magika, all'opposto, con i nostrissimi passaggi, come fare di fantasticare, lui cancella, noi vediamo e leggiamo meglio. Ma non è solo quello. La mostra (fino al 28 giugno) di oliveira a Milano, Kasa dei Libri di Andrea Kerbaker, dal titolare con Camilla Fiorin, indaga, benissimo, il rapporto di Isgrò con il mondo dei libri. Poeta, narratore e drammaturgo, oltre che artista, Isgrò la parola la ha spesso cruna, non solo abrasa e qui, tragicina edizioni, libri d'artista, manifesti originali delle opere (se vediamo un di meniggi, fino opere recenti e sovolte (fin dalle prime poesie) e fare da filo conduttore con un'attività di "scrittura" esercitata con vari metodi e vari interventi sul testo. E ciò vale dei suoi ultimi premi, molto convincenti, editi proprio dalla Colophon di Fiorin. La libreria Rossi e Sandrini tasse di bianco Bianini, con cancellature in ogni copia (foto sotto). Riveduti i libri di Isgrò, a colpi d'occhio, emerge subito una cosa: l'amore e il valore che egli dà da sempre alla parola scritta e stampata. Perciò ogni mia cara durata e grazie di esperire questo suo scrivere, a chi li scrive, a chi li legge. E, aggiungo, persino a chi, artisticamente, li cancella.

## A ME MI PIACE
## MA CHE RAZZA DI PESCE DA OTTONE A SARZANA!

di Davide Paolini

Siamo un Paese marino, ma non abbiamo una cultura ittica. La scarsa conoscenza dei mare è un vero peccato, soprattutto per la cucina che perde la ponderosità di parti straordinari, a cominciare da pesci quali l'alletterato, la palamita, la lampuga, la lecita, la merotella, il pesce castiglia, il sugarello, lo squombro, mentre la domanda non scende sempre su salmone, pesce spada, tonno, branzino, astice, scorfeo, spigola. La rimarginazione purtroppo segue le richieste spesso stralciate e banali dei consumatori (o forse ricevendo), la scarsa conoscenza e varietà di sapori e profumi che i mari sarebbero in grado di offrire.

Da tempo avevo perso il sapore di un pesce come le triglie cara/chiare/bc. delicate, digeribili quanto la scaglola, difficile, se non introvabile nel menu, anche dei locali marinari. Fortuna/vuole che ci siano ancora dei cuochi che amano far la spesa tutti giorni e pretendono il fornitore, in questo caso il loro mare. Così più volte, in un pica-cola locale, Ottone!, che si trova nella piazza principale di Sarzana, ho potuto gustare la nasca, cucinata da forno Lattorino e Lucia Ciuccia, in varie proposte: ridotta in sugo, fritta, bollita e alleviata con maionese. Una razza di terra, pescata in profondità (dove gli merli) con i trattagli sotto costa tra Marina di Massa e l'isola del Tino.

La sorpresa da Ottone!? sono anche altre per coloro che amano pesce "diverso" dalle mode del momento, così sarà possibile assaggiare il murene (in Liguria chiamato anche ricciola di mare). Si tratta di un altro straordinario boccone di carni bianche, sode e saporite (si narra solo di crostacei), pescato a bordo con metri di profondità nel mare ligure. Frutto di una pesca molto rarissima: pare sia necessario aspettare migliaia di anni, anche cucinarlo non è semplice perché bisogna sgrassarlo, forse lo serve a tranci, spadellato o a bocconcini.

Razza e murena? Stelvolo, da Ottone! o pure i cenitro/arri con un piatto, o meglio con un paiolino, che urla brachetta, a base di acciughe di lampara (solo da marzo ad ottobre, rispettando la stagionalità che esiste anche per il pesce) e di triglie d'scoglio. In primavera (o in autunno) è tempo di orata, grassa, per la deposizione delle uova, pescata nel golfo di Spezia, ricco di frutti per la produzione di mitili, cucinata alla roberspierre (aglio/a sottile e passata in forno).

Così e su misura!