LA STAMPA
Archivio Storico dal 1867

COSI' E' CAMBIATA IN ITALIA

La famiglia in ritardo

Qual è il ruolo effettivo della famiglia rispetto alla diffusione del modo di produzione industriale e della tecnologia? Paese per paese, dove l'uno e l'altra si sono affermati il sistema economico, l'organizzazione sociale, molti aspetti della cultura e della mentalità collettiva sono stati trasformati dalle radici, nel volgere di pochi decenni. Cominciò l'Inghilterra, giusto due secoli fa. A essa seguirono altre società occidentali e infine l'Italia, con ritmi modesti nella prima metà del XX secolo ma vertiginosi nel trentennio successivo.

Stabilire se questa corsa alla modernizzazione produttiva, in atto oggi come non mai, sia influenzata dalla struttura della famiglia e dal tipo di relazioni sociali che in essa predominano; oppure se la famiglia non sia che un'entità relativamente passiva rispetto al sistema economico, capace al più di adattarsi a posteriori alla sua dinamica, non è questione puramente teorica. Dalla risposta dipende infatti l'orientamento che una società imprime alla politica della famiglia, alla legislazione che la riguarda, al modo in cui lo Stato applica ad essa lo strumento fiscale. Dipende anche il modo in cui essa affronta i problemi ricorrenti dello sviluppo industriale.

* *

Per un lungo periodo, sino alla fine degli Anni 60, la sociologia e la storia sociale hanno privilegiato la seconda interpretazione. In genere si credeva che sino alle soglie della Rivoluzione Industriale la maggior parte delle famiglie, in tutte le società europee, fosse del tipo esteso o multiplo, nel quale una o più unità coniugali vivono insieme con uno o più parenti, oltre che con i propri figli. L'industrializzazione avrebbe pertanto favorito o imposto una rapida transizione alla famiglia nucleare, composta da una sola unità coniugale con o senza figli. Il modello del passaggio obbligato dalla famiglia estesa alla famiglia nucleare sotto la spinta dell'industrializzazione venne poi generalizzato, applicandolo anche alle società emergenti del Terzo Mondo.

Una quindicina di anni fa, le ricerche condotte da alcuni studiosi inglesi vibrarono a tale modello un colpo molto rude. Esaminando i dati di alcune centinaia di comunità di varie dimensioni, relativi a parecchie generazioni, essi giunsero a concludere che la famiglia nucleare appariva già diffusa su larga scala, sì da comprendere la gran maggioranza della popolazione, almeno tre o quattro secoli prima degli esordi della Rivoluzione Industriale.

Piuttosto che un prodotto di questa, essa andava considerata come una struttura sociale che aveva lentamente preparato il terreno per il nuovo modo di produzione, anticipando i suoi bisogni in tema di disponibilità al lavoro, composizione della manodopera, indipendenza da legami comunitari troppo costrittivi. Dopo queste ricerche, chi ha continuato a sostenere che la famiglia nucleare è nata in epoca moderna dalla distruzione della famiglia estesa ad opera dell'industria capitalistica, è stato spesso accusato di non conoscere la materia di cui parla.

A molti è tuttavia parso sempre eccessivo affermare che per secoli la famiglia europea sia stata dovunque, in maggioranza, o del tipo esteso (o multiplo), oppure del tipo nucleare. Le realtà nazionali, le differenze esistenti nel sistema agricolo prima e in quello industriale poi, le varietà della legislazione, devono aver pur generato importanti variazioni locali del modello generale, quale che sia il più verosimile.

Per quanto riguarda l'Italia, un contributo sostanziale per meglio comprendere come si sono succeduti i principali mutamenti della famiglia dal XV al XX secolo viene ora offerto da una grossa ricerca del sociologo Marzio Barbagli, *Sotto lo stesso tetto* (Il Mulino). Come in Inghilterra, una quota rilevante di popolazione urbana, ed una di poco inferiore di popolazione agricola, viveva in famiglie nucleari, o comunque non estese o multiple, sin dal XIV e XV secolo.

Ci sono voluti circa quattro secoli, dai primi decenni del XV agli inizi del XIX, perché il modello della famiglia estesa o multipla, favorito dalle trasformazioni economiche dell'agricoltura e dalla diffusione dell'insediamento sparso, si affermasse come il tipo di famiglia dominante nelle campagne. Nello stesso periodo, la famiglia nucleare, che pur caratterizzava soprattutto i ceti medi ed inferiori, si estendeva nelle città anche tra la nobiltà e la borghesia mercantile.

Stando ai dati raccolti da Barbagli in anni di lavoro, la diffusione della famiglia estesa o multipla fra la popolazione agricola raggiunse il vertice tra la metà del Settecento e la metà dell'Ottocento. Dopo di allora essa è andata declinando, con ripetuti rallentamenti e arresti, in specie tra le due guerre mondiali, per lasciar posto alla famiglia nucleare, sino a che questa si è imposta come il tipo assolutamente maggioritario anche nelle campagne durante l'ultimo trentennio.

Insieme con la struttura, si sono modificate le relazioni sociali interne alla famiglia. Alla divisione rigida dei ruoli tra marito e moglie e figli, ai rapporti di autorità centrati sul padre, sono gradatamente subentrati ruoli più flessibili, rapporti d'autorità più egualitari, un maggior equilibrio tra i sessi e le età.

* *

Se si considerano i cicli dell'industrializzazione in Italia, che registrano un primo balzo a cavallo del secolo, vari decenni di lento sviluppo o di stasi, e un nuovo poderoso balzo a partire dagli Anni 50, il loro rapporto con i mutamenti della struttura famigliare appare complesso. Se è verosimile che in Inghilterra la famiglia nucleare abbia aperto la strada ai rapidi successi dell'industria, è parimenti plausibile che i magri e ritardati successi di questa nella società italiana abbiano riflesso l'influenza negativa del perdurare della famiglia estesa o multipla come tipo dominante sin oltre la metà dell'Ottocento, e il suo declino troppo lento, rispetto a tutti gli altri paesi industriali, nella prima metà del Novecento.

Dopo il 1950, la frequenza della famiglia nucleare cresce in stretta sintonia con lo sviluppo industriale italiano. Che sia stato questo a tirare la corsa, piuttosto che la famiglia nucleare a spinargli il tempo, sembra ovvio. Resta però il fatto che il familismo amorale — ossia la predisposizione a valutare ogni rapporto pubblico, ogni regola universalistica, ogni norma impersonale di diritto, esclusivamente in funzione dei vantaggi o dei costi che essi possono recare a sé e alla propria famiglia — si presenta tuttora come uno dei maggiori ostacoli alla modernizzazione della società italiana.

E il familismo amorale è il figlio, storicamente giustificabile, ma inconciliabile con il presente, della famiglia estesa o multipla di gran parte delle campagne italiane dei due secoli scorsi. In altre parole, la struttura se n'è andata, sotto la spinta dell'industrializzazione, ma la cultura che la organizzava e vi dava un senso è rimasta. Auguriamoci che non siano lo sviluppo industriale e la modernizzazione culturale e politica a doversi fermare, sotto la sua vischiosa pressione.

Luciano Gallino

VIAGGIO TRA I MISTERI E L'ARTE DELLA CUCINA VENETA

La buona forchetta del doge

Fu la dogaressa Teodora Ducas a far conoscere l'uso della posata già nel Mille, quando la città sulla Laguna era emporio europeo di tutte le spezie - Oggi sulle sue isole resistono gli orti descritti dall'Aretino - Nascono solo qui le «castraure», piccoli carciofi dal sapore ineguagliabile, e altre verdure che piacevano al Tiziano - Gli itinerari di Hemingway e le trattorie fuori mano

DAL NOSTRO INVIATO

VENEZIA — *Un viaggio attraverso la gastronomia veneta deve iniziare da Venezia, per il rispetto dovuto a questa città che anche nell'arte culinaria seppe dettare leggi nei tempi antichi, così come le sue navi dominavano mari e mercati di terre lontane. Venezia, che già nel Mille faceva conoscere l'uso della forchetta per merito della bizantina Teodora Ducas, sposa del Doge Domenico Silvio; Venezia, che era l'emporio europeo di tutte le spezie e che aveva aperto, dall'Arabia, la via dello zucchero.*

Ma in quale Venezia d'oggi si può prendere contatto con la gastronomia veneziana? Non certo nel primo ristorante che s'incontra. Città che vive praticamente solo per i turisti che l'invadono, Venezia apre ai forestieri 450 tra ristoranti, trattorie, pizzerie, taxe e calle.

La cucina vera, tradizionale, si nasconde di solito fuori mano, in calli non toccate dalla fiumana turistica. Come d'altra parte la cucina veneziana che si rispetta è anche, al di fuori delle sale da pranzo più o meno ricercate, all'aperto, nelle isole, S. Erasmo, Le Vignole, Torcello, Burano, dove ancora resistono gli orti che furono, assieme al pesce, la forza e la fortuna dell'arte culinaria veneziana. Pietro Aretino, dopo che, nel 1527, si era trasferito stabilmente a Venezia, descriveva quegli orti «divisi da alcune belle viette, pieni di varie erbe, qua lattuche crespe e sode, là pimpinelle fresche e tenere». Quegli orti davano ancora oggi certi prodotti che non possono essere importati: ad esempio nascono soltanto qui le castraure, i carciofi che vengono tagliati ancora piccoli, castrati appunto, e che hanno un sapore inegualiabile.

Le trattorie fuori mano, dicevamo. Come All'antica mola, a Cannaregio, vicino al ghetto, un locale che avrà duecento anni, condotto dal 1948 da Aldo Trincanato. I turisti qui sono rari. Intorno a un tavolo, di quelli lunghi, da osteria come L'antica mola è sostanzialmente rimasta, siedono, di pomeriggio, una dozzina di donne, tutte veneziane, tra i 50 e gli 80 anni. Ciacolano in dialetto avendo davanti ognuna un bicchiere, con la passeretta, cioè la gazoso, o l'ombretta, cioè il vino. E' la Venezia del passato. Qui al mattino uomini e donne entrano per far colazione: un bicchiere di vino con un pezzo di baccalà o una sardina fritta. Il pomeriggio ritornano, mangiano il cicchetto, sardei in saor, cioè sarde in carpione, o nervetti con la cipolla, motivi buoni per giustificare l'ombretta di bianco o di rosso.

Dice Aldo Trincanato: «I miei platti sono scrupolosamente veneziani, secondo la tradizione: spaghetti in salsa, risi e bisi, pasta e fagioli, seppie, baccalà mantecato, sardoni alla grecia».

Tra i suoi clienti affezionati c'è l'americano Peter Lauritzen che da 17 anni lavora e abita a Venezia. Ha pubblicato un volume di pregio, I palazzi di Venezia, illustrato dal grande fotografo Fulvio Roiter, ed è l'autore del rapporto ufficiale dell'Unesco sul restauro a Venezia eseguito dal 1967 in poi dai 31 comitati privati internazionali. Sulla cucina dice: «I turisti mi fanno pena: mangiano a Venezia in centinaia di ristoranti, credono di mangiare veneziano. Non se ne intendono, non sanno quali delizie si possono ottenere con i pesci della laguna e le verdure delle isole». Lauritzen ha accompagnato a mangiare da Aldo Mr. Mark Birley, il creatore del più famoso night-ristorante di Londra, e James Sherwood, che ha rilanciato l'Orient Express. Birley è già tornato portando a sua volta amici inglesi, tra cui membri del Parlamento.

Oppure da Gino Scarso, a Malamocco, a metà della lingua di terra del Lido. Trattoria dei primi dell'800, col pergolato, glicini e ampelopsis. Oltre il giardino che le sta di fronte c'è la laguna, in lontananza passano le navi nel canale che va a Marghera. Su questi tavoli, alcuni vecchi di cent'anni, sono allineati i piatti degli antipasti di pesce: bogoletti, sardine in saor, polpetti, moscardetti, latticini di seppia, boccola mantecata; per pane i bussolai dal tipo chioggiotto, cioè ciambellette col buco.

La vita non è molto cambiata qui, ci sono ancora orti e vignetti come nelle isole. Nel '500 Tiziano scriveva lettere di ringraziamento al Marcolini, suo editore veneziano, che gli mandava in regalo le verdure di Malamocco.

«Anche certi giovani sentono il fascino della tradizione. Sandro Scarpa, 35 anni, figlio di una cuoca che ha lavorato venti anni al Oranpo di un, ha rilevato il Caffè Orientale, una vecchia trattoria, e l'ha rilanciata sull'onda del passato, con l'aiuto della madre. Suoi piatti classici sono il risotto go e il risotto di secola. "Sandro" ha reinventato anche la cordialità, l'allegra socievolezza veneziana: sul parapetto della sua veranda che dà sul Rio Marin ci sono sempre una decina di bicchieri e alcune bottiglie di Collo o Pinot in fresco, a disposizione dei gondolieri di passaggio.

Secondo Arrigo Cipriani, soltanto nel suo Harry's Bar si porta avanti la tradizione della vera cucina veneziana. Lo afferma sorridendo, come volesse scherzare, ma si capisce che ne è convinto. L'Harry's, fondato nel '31 da suo padre, Giuseppe, veronese, ideatore insuperabile di cocktails, diventa via via ristorante a mano a mano che si affiancano alle bevande estrose piatti veneziani. Personaggi celebri come Hemingway contribuiscono a dargli fama. Alle 12,30 e alle 20 di ogni giorno i tavoli del bar s'ammantano della tovaglia, i clienti passano dall'aperitivo al pasto. «Tutti i giorni nel mio menù ci sono la pasta e fagioli, il fegato alla veneziana, le seppie con la polenta, i dice Cipriani. La mia clientela è fedele».

Hemingway bazzicava anche al Gritti, spesso citato nei suoi scritti, e anche il Gritti si vanta di mantenere nella sua lista parecchie portate venezianne. Lo chef, Carlo Ciccarelli, napoletano, ha imparato la lezione veneziana trasformandosi in gran maestro di questa cucina. Ma il Palace Hotel Gritti è di lusso, un suo pranzo costa «un prezzo minimo di 80 mila lire», così si loppe in fondo al menù; senza antipasti, perché se si mangiano si arriva anche a 120 mila.

Locale veneziano di grido, il Gritti in un certo senso tradisce la cucina di Venezia: da 10 anni, in luglio e in agosto, si sì al tempano, per i clienti e per gli esterni, corsi di cucina ad alto livello. Vengono a fare lezioni dimostrative, uno per settimana, cuochi o gestori di ristoranti di grande nome: dal 16 luglio c'era Mirella Cantarelli di Samboseto (Parma), dal 23 luglio c'è Giorgio Fini con «la cucina del Duca di Modena».

Sentiamo sulla cucina veneziana i grandi esperti. Giuseppe Maffioli, trevigiano, giornalista, attore, autore di diversi volumi sulla materia, dice che quella veneziana è la migliore in campo nazionale. «E' l'erede diretta di quella romana arrivata qui attraverso Costantinopoli ed è madre di tante altre cucine, in parte anche quella francese. Tra il 1600 e il 1500 a Venezia si sono stampati tanti libri sull'arte culinaria, che hanno girato per l'Occidente. Così, ad esempio, il sauce veneziana è la sauce francese, il petaccio si tramuta in potage. Non solo: "Le livre du confiturier" di Nostradamus è praticamente copiato da un libro veneziano uscito venti anni prima».

Un giudizio sull'attuale cucina veneziana. «Un tempo era di particolari: centinaia di piatti, con fantastiche variazioni. Ora si tende a standardizzare, si fa un risotto alla pescatora, ad esempio, sempre quello, come uno stampo. E poi, dice Maffioli, vedo con amarezza scomparire i frittoili, le friggitorie del pesce: ce n'erano tante, ancora qualche anno fa. Ma via via si trasformano in pizzerie, tavole calde e così et si allontana dalla tradizione».

Massimo Alberini, anche lui giornalista e accademico della cucina, considera la cucina veneziana vicina spiritualmente a quella fiorentina perché entrambe le città erano repubbliche e rette da famiglie aristocratiche. Ricorda certe ricette nobili come quelle relative alle oselle, le anitre selvatiche il cui passaggio in autunno era atteso con archibugi e frecce; e le moleche, granchiolini che vestivano pescati a primavera quando, con il tepore dell'acqua, cambiavano la corazza e per qualche ora rimanevano indifese.

Cucina semplice, spontanea, basata su pesci comuni, l'anguro, le seppie, i calamari, le sogliole, e sulle verdure degli orti delle isole dell'estuario, la cucina veneziana sa, attraverso i secoli, imporsi per la fantasia dei cucinieri. Ricorda Ranieri Da Mosto, gastronomo: «Ogni categoria sociale riesce ad avere una cucina propria, adeguata alle sue possibilità: le sarde in saor, ad esempio, per i più poveri, le polpette, che sono false sogliole, per le classi medie, le sogliole vere per i patrizi. La varietà per tutti, comunque, è enorme, sempre attraverso una valorizzazione dei prodotti senza abusi di salsa. L'estro consente di creare intorno a un piatto base tanti piatti derivati: i risotti, ad esempio, uno con le seppie, quello coi bisi, i piselli, e quelli in tre varie qualità di pesci e tripe e verdure. E ognuno di questi piatti subisce poi altre variazioni, fuori Venezia, a seconda della località».

Remo Lugli

I settecenteschi avventori di buzzolaio, da «Le arti che vanno per via» di Gaetano Zompini

INTERVISTA COL DRAMMATURGO SCOPERTO ANCHE DA PECHINO

Miller, commesso viaggiatore in Cina

LONDRA — Verso la fine dell'ottobre scorso, approdai finalmente in una camera d'albergo di Pechino, dopo due settimane trascorse tra i disagi, anche se con esperienze affascinanti, percorrendo la Cina su sferraglianti minibus. Accesi la tv vicino al letto (in bianco e nero, ma onnipresente negli hotel, insieme con un pettine, un cucchiaio da te e una scatola di fiammiferi), pensando di vedere l'ennesimo spettacolo di danza acrobatica o, nel migliore dei casi, una lezione di inglese.

C'era, invece, un vecchio cinese che sgridava il figlio, il quale, stranamente, era in tenuta da football. Poi comparve la madre, e al prolisso dialogo familiare seguì quello che sembrava un *flashback* su una ragazza in una camera d'albergo. Mi ci vollero dieci minuti buoni per capire che stavo guardando una produzione tutta cinese di *Morte di un commesso viaggiatore*. Quello che ancora non sapevo (le diciture cinesi non erano molto accessibili) era che si trattava di una versione televisiva, interamente cinese, di quella teatrale che lo stesso Arthur Miller aveva curato pochi mesi prima, su invito del Teatro Artistico Popolare.

Le esperienze fatte da Miller durante quel lavoro sono il tema di un'opera appena pubblicata, *Salesman in Beijing*, il commesso viaggiatore a Pechino. Si tratta, mi dice lo scrittore, di un «*lavoro teatrale su un uomo che proviene da un mondo fatto di ambizione professionale, inquinato dalla smania del successo. La Cina è contadina per oltre il 80 per cento, alla maggioranza dei cinesi sono stati insegnati quei valori socialisti che sono esattamente l'antitesi di quelli che animano Willy Loman*. All'Ny Sons mi sembrava un'idea decisamente migliore; *ma i cinesi insistevano di non volere semplicemente un'altra opera naturalistica. Quello che volevano era qualcosa di più poetico, e in Willy Loman vedevano un uomo che riporterebbe se stesso fino a diventare uno spettro. Vi hanno visto una dimensione poetica, e hanno visto che ei di là del torrido del lato brillante, questa è davvero un'opera sulle macchere. I cinesi hanno paura del loro sistema come Willy ha paura dell'insuccesso; sono ossessionati quasi quanto lui dell'idea che al loro insuccesso possa rimediare il successo dei loro figli. La vicenda di un uomo indifeso che tenta di farsi strada nella palude della burocrazia fino al mare aperto li attraeva*».

E continua: «*In controluce, questa è davvero un'opera sulla Cina, e gli attori l'hanno capito, anche se quelli dell'ambasciata americana (tutti, tranne uno) mi dicevano che ero pazzo a farlo e che avrei dovuto distribuire tutte le sere un riassunto della trama. Quando le prove stavano per finire incominciai ad avere incubi di un completo disastro, a immaginare 1300 persone sedute nel grande mausoleo costruito dai sovietici che è quel teatro di Pechino come una folla confusa di fronte a un'incomprensibile opera di baccalà o una sardina fritta. Il pomeriggio ritornano, mangiano il cicchetto, sardei in saor, cioè sarde in carpione, o nervetti con la cipolla, motivi buoni per giustificare l'ombretta di bianco o di rosso.*

Arthur Miller, di Levine
(Copyright N.Y. Review of Books. Opera Mundi e per l'Italia «La Stampa»)

affiata di attori. Gli attori, poi, volevano nascondersi dietro cose che secondo loro erano pettinature «americane», e che li facevano sembrare esseri di un altro pianeta. Ma quando ho detto loro che andava benissimo un aspetto assolutamente cinese, si sono tranquillizzati, e ora sembra che lo spettacolo si reciti dappertutto. Nel febbraio prossimo arriverà a Hong Kong, dove forse andrò per dargli ancora uno sguardo. Nel frattempo, 600 milioni di cinesi l'hanno visto in televisione».

Non c'è da stupirsi che Miller sia ora considerato in Cina come l'equivalente locale di un guru. Ha lavorato due mesi; non era pagato, ma aveva camera e pensione completa in albergo, una bicicletta e, per i viaggi più lunghi, l'autista dell'amministratore del teatro a disposizione. Continua a non sapere una parola di cinese, ma ha lavorato con un'interprete e con la moglie, la fotografa Inge Morath, che parla correntemente non solo cinese, ma anche russo, tedesco e francese.

«*Mentre ero laggiù ho perduto tutti i contatti con il resto del mondo. Non riuscendo mai a vedere un giornale straniero, l'America e l'Europa diventano sempre più piccole, la Cina diviene una grande muraglia di cotone che ti divide da tutto il resto. Ma adesso fanno l'impossibile per ricongiungersi al resto del mondo. La prima volta che ci andai da turista, nel 1979, erano ancora sotto l'influsso di Mao. Era come se Dio fosse ancora morto, e nessuno osasse dire che non era stato poi come si voleva far credere. Ma a poco a poco i superstiti della Rivoluzione Culturale, alcuni dei quali storpiati dalle botte delle Guardie Rosse, incominciarono a venirmi a trovare. Alcuni erano rimasti invalidi solo emotivamente o professionalmente dopo quegli anni, ma tutti avevano voglia di parlare. E quando tornai negli Stati Uniti parlai di loro nel libro* China Encounters. *Credo che mi abbiano voluto di nuovo là per questo, perché a quell'epoca tutti gli altri scrivevano ancora cose a favore di Mao*».

Dopo essere stato per tanto tempo un profeta senza onori nella sua terra (l'ultimo successo di Miller a New York con un lavoro nuovo fu *The Price*, nel 1968), il maggiore scrittore di teatro vivente dell'America e forse del mondo ha incominciato così a rientrare in possesso di quello che gli spettava in patria e all'estero. A Broadway, *Morte di un commesso viaggiatore* con Dustin Hoffman è attualmente sulla cresta dell'onda; e sta per arrivare il quasi autobiografico *Dopo la caduta* di Frank Langella.

«*Finalmente*, dice Miller, *stiamo per sottrarre quell'opera alla continua ossessione commerciale americana di Marilyn Monroe* (con la quale Miller è stato sposato), *e riportarla nella sua giusta ottica. Racconta di un uomo che tenta di farsi strada nella palude delle sue responsabilità fino all'intimo della sua stessa natura. Non sulla mia vita con Marilyn: Langella sembra averlo capito*».

Intanto, sia Il *Young Vic* che il *Churchill* a Bromley hanno in programma revival di *Uno sguardo dal ponte*, e si parla di un *Orologio americano* al *National*, che è stato un flasco a Broadway ma ha un notevole successo in California. E Dustin Hoffman potrebbe portare a Londra per una breve stagione la sua *Morte di un commesso viaggiatore*: «*Nel '64 era un giovane, affettato direttore di scena di Uno sguardo dal ponte, e un paio d'anni dopo fece la parte del ragazzo della porta accanto in una registrazione del* Commesso. *Voleva recitare Loman, ma per un po' non ero neppure sicuro che potesse diventare un attore in assoluto. Non ha mai avuto l'aria di uno che aspettasse. Ma un giorno l'ho trovato a Broadway che dava calci a un barattolo, e stavo per dirgli di rinunciare al teatro e cercare qualcosa di più ragionevole. Lui mi disse che stava partendo per la California a fare il provino per un film. Il laureato. Il titolo sembrava andar bene, nel senso che Hoffman ha sempre avuto l'aspetto di un laureato. Così diventa una star e arrivammo a parlare del* Commesso.

«*Non dimentichi, tutto questo è caratteristico, è l'unica cosa che Broadway fa oggi: vecchi, sperimentati successi che sono andati bene altrove. Quest'anno, Dopo la caduta costerà settecentomila dollari, e magari in un teatro ci possono essere solo 500 posti. Se ne hai cinque vuoti sei già in rosso, se un critico fossisce ti ritrovi sulla strada. Se quello del New York Times non dice che sei Dio sceso in terra, puoi rinunciare. Ho visto chiudere dopo una sera cose che dieci anni fa sarebbero andate avanti nove mesi. Se incominciassi adesso, mi darei al cinema o alla televisione. Per fortuna sono abbastanza vecchio per non doverlo fare*».

Sheridan Morley

Copyright «Times Newspapers» e per l'Italia «La Stampa»

ACQUI, 50 PAESAGGI DAL 1910 A OGGI

Ritrarre amate sponde

DAL NOSTRO INVIATO

ACQUI TERME — L'esposizione d'arte moderna che puntualmente da quindici anni l'Azienda autonoma di Acqui presenta a ogni estate (con la collaborazione di Aurelio Repetto e Fortunato Massucco) ha abbandonato la vecchia formula della «personale» d'un maestro della pittura italiana del Novecento; e, con un nuovo taglio espositivo «a tema», suggerito da Paolo Fossati che l'ha curata, si è trasformata quest'anno in una «*rassegna a più voci sul Paesaggio in Italia, dal 1910 all'84*» che vi rimarrà aperta sino al 19 settembre. Così si rivistano — da Morlotti a Guttuso e a de Pisis, da Carrà e de Chirico a Soffici e a Rosai — alcuni dei più celebrati maestri del Novecento.

Alla mostra di pittura fa da poetico controcanto il saggio di Barberi Squarotti sul significato del Paesaggio nella produzione letteraria dello stesso periodo: Pascoli e D'Annunzio, Campana, Gozzano e Gatto sino a Pavese e a Montale, con Caproni, Sereni e Zanzotto. Mentre a Paola Mastrocola si deve una fine indagine sul Paesaggio nella parola scritta dei pittori: il tutto sotto il più lirico dei titoli, «*Amate sponde*», da quel «*Bella Italia, amate sponde...*» cantato da Vincenzo Monti.

In mostra una cinquantina di dipinti: dai ben scanditi *Covoni di fieno*, un Gino Rosai del 1910, all'affocato groviglio d'una *Composizione per un paesaggio* di Piero Ruggeri. Proprio alla data del 1910, dalla quale l'esposizione prende avvio, si deve probabilmente l'assenza dei futuristi. Del loro «*paesaggio urbano*» tuttavia si evoca in catalogo il valore: così come non si rinuncia a soffermarsi su un altro assente, Renato Birolli (prestito chiesto, ma non ottenuto).

Morandi: «Via Fondazza»

Si scopre Carlo Carrà convertirsi al paesaggio attraverso Giotto e Paolo Uccello, poi col Fontanesi «*che gli fa pensare come l'armonia di rapporti natura-forme plastiche vive in una estrema giustezza della luce*». E così de Chirico che, reduce dall'esperienza metafisica, sembra aver ormai dimenticato l'*Isola dei morti* di Boecklin per quelli tra classicismo e romanticismo inaugurò una sua nuova stagione.

Che Tosi non fosse sinonimo di «*pittura calma e limpida*», ma al contrario interprete di immagini cariche di tensione, era stato da tempo chiarito, ma è opportunamente ribadito qui al di là di quell'atmosfera tersa colma di luce, dal vecchio *Paesaggio con alberi* del '18 come da *Neve a Rovetta* del '50, proprio in virtù del loro colore.

A volte pare si proceda per antitesi: le filtratissime tonalità lagurari di Semeghini e le continue insorgenze plastiche del paesaggio di Sironi con le sue tetraggini e il piglio classicheggiante, ma con l'intima profondità di chi sentì sino nel paesaggio saperva di scavare soprattutto in se stesso.

Un posto di rilievo hanno naturalmente, tra i paesaggi, quelli di Morandi, tra i quali non mancano esempi di paesaggi in cui l'essenzialità stessa della reinvenzione figurale ne fa salire tono e qualità uno ad vertici d'un magistero.

Ma ognuno aveva i suoi modelli cui guardare, oltre alle proprie più intime motivazioni. Così Morlotti nella sua vena lombarda fattasi più squillante, intorno alla metà degli Anni Cinquanta, sulle rive dell'Adda, come Music che ha tratto evidente ispirazione delle forme paesistiche della sua terra natale; così Guttuso giunto a far coincidere la forte essenza della sua pittura con lo schietto d'un Colosseo.

Angelo Dragone