

Venezia: una Città Museo in dialogo con lo spettatore

MASSIMO CACCIARI, *Sindaco di Venezia*

Sostengo già da alcuni anni che il fatto che Venezia, rispetto a qualsiasi altro insediamento urbano, è "straordinaria" può e deve diventare un elemento propulsivo vincente e attuale. In concreto, essa si salva solo se si concepisce un suo ruolo capitale, se si individuano, cioè, con precisione alcune funzioni che possono "abitare" a Venezia in modo esemplare. Tra queste, in primo luogo quelle che attengono alla conservazione della sua memoria e della sua immagine. Venezia deve tornare a testimoniare la propria civiltà, studiarla, analizzarla, trasformarla magari attraverso il confronto e la verifica quotidiana.

Va da sé che tutto ciò comporta in primo luogo una questione di complessiva riorganizzazione museale e di recupero dell'immenso patrimonio artistico. Perché sì, Venezia deve essere finalmente una grande città museo: ovviamente non la città museo da insulto, bensì la città che si offre in tutta la sua complessità e ricchezza, compresi i luoghi deputati. Venezia come museo che parla di sé e che è tutta disponibile a un intenso e proficuo dialogo con lo "spettatore".

Io e la mia Giunta consideriamo in effetti le politiche culturali finalizzate senz'altro a migliorare la qualità della vita, poiché mettono in relazione i cittadini tra loro e con i diversi luoghi del territorio. Inoltre, specialmente in una città come Venezia, la cultura rappresenta il campo prioritario su cui agire per lo sviluppo economico e l'espansione della base sociale. Ne consegue che destiniamo a essa risorse ed energie che, tuttavia, si rivelerebbero insufficienti se non fossimo sostenuti nella nostra impresa dal coinvolgimento dei privati.

La loro benemerita azione in questo settore, distintasi in modo particolare da quarant'anni in qua, non sarà mai abbastanza evidenziata e lodata. Approfitto, quindi, dell'occasione per ribadire i sentimenti di riconoscenza e di vivo apprezzamento che i

[1] Trionfo di Diana di Antonio Guardi, uno dei quattro affreschi di Ca' Rezzonico che saranno restaurati quest'anno da Venice Foundation.

Veneziani nutrono nei confronti delle Associazioni o gruppi di privati che vogliono, con un impegno degno dei migliori successi, fornire un contributo fattivo alla salvezza e alla piena rinascita della città e dei suoi tesori.

Conosco Venice Foundation dalla sua costituzione. So perfettamente

dell'entusiasmo, della competenza, della determinazione e della chiarezza d'intenti di Franca Coin, che ha prontamente raccolto un suggerimento dell'Assessore alla Cultura della mia prima Giunta, Gianfranco Mossetto, e ha preso nelle sue mani l'iniziativa. Da quasi dieci anni ormai si prodiga, insieme ad amici e collaboratori capaci e fidati, sempre nel nome di Venezia, del suo ruolo, del suo futuro. Alla mirata e sagace campagna di raccolta degli indispensabili – e cospicui – fondi per restauri o recuperi di opere d'arte si è accompagnata in questo periodo un'intelligente programmazione di iniziative e interventi, alcuni di richiamo internazionale, come ad esempio il Progetto Tiepolo o il Festival Galuppi, altri per così dire "minori" ma tuttavia importanti nell'economia del lavoro complessivo che si sta compiendo. Inoltre, e questo è fondamentale, la mente è già rivolta a prossimi eventi di cui assumere la realizzazione e i relativi oneri, tra i quali il restauro di quattro affreschi di Antonio Guardi conservati a Ca' Rezzonico.

Sono lieto di avere qui – da questo foglio che è voce e terreno d'incontro e fonte di comunicazione dell'Associazione – l'opportunità di rinnovare il mio profondo compiacimento per l'attività svolta finora da Venice Foundation e di formulare naturalmente ogni migliore auspicio per il suo prosieguo. Ma mi rallegra soprattutto constatare come essa abbia mantenuto inalterati nel tempo, oltre che le spinte ideali, i principi attorno ai quali si è costituita. Sono gli stessi principi, come sopra dicevo, che guidano l'azione della mia Giunta e pertanto vedo in questa singolare conformità una consapevolezza, un senso di responsabilità, uno spirito di servizio, una lungimiranza nei confronti di Venezia che sono di ottimo auspicio. Coniugare gli sforzi di soggetti diversi per il raggiungimento di uno stesso, alto fine è l'inizio di un buon governo. Ed è indice di una comunità che si riconosce tale nella pienezza di valori condivisi, conserva il proprio passato e costruisce il proprio futuro.



[2] Due degli affreschi di Guardi da restaurare, conservati nella sala omonima di Ca' Rezzonico.

E D I T O R I A L E



Contrappunto a questo lato emotivo e sensoriale del cioccolato, è il lungo bancone a temperatura e umidità costanti. La lunghezza appare smisurata e percorrendolo con lo sguardo si fa un viaggio nella cultura di questo prodotto, partendo dalle tavolette di cru, cioccolato derivato da una sola provenienza della pianta, dai nomi esotici e le caratteristiche stupefacenti: indonesiano speziato e floreale, Papuasias fresco e profumato, Ecuador amaro e aromatico, Santo Domingo, vinoso e fruttato. A seguire i cioccolatini da degustazione, quelli ripieni e le praline, in cui si esplica la professionalità e le capacità del *maître chocolatier*, dai sentori più semplici ai più sorprendenti, cannella, tabacco, zenzero, peperoncino, caffè, marzapane, anice stellato.



[90] Il bancone di esposizione della produzione Peratoner.

Dolce, ma non troppo, aromatico con equilibrio, sempre e comunque evocativo, a volte dell'infanzia, a volte di un passato lontano nel tempo e nello spazio: qualunque sia il rapporto personale che si ha con il cioccolato, dal compassato gradimento alla golosità sfrenata, una visita da Beppe Faggiotto rappresenterà sempre una scoperta, perché in lui convivono e si esteriorizzano tutte le innumerevoli sfaccettature che questo prodotto può assumere, ed è effettivamente molto difficile non lasciarsi sedurre almeno da una di esse, a meno che sfortunatamente – come diceva magistralmente Guy De Maupassant – non si abbia “la bocca sciocca [...] perché si è ghiotti come si è artisti, come si è istruiti, come si è poeti”.

Esegesi del Tiramisù

MANLIO BRUSATIN

Nel trionfo della cucina gasata, sifonata ed espansa introdotta dopo la *nouvelle cuisine* dal barocco spagnolo (e forse dall'estetica decostruttivista) il tiramisù ha comunque, per chiunque e dovunque, trionfato unificando ora gusti globali ma soprattutto italiani fin dai tempi dell'unità d'Italia. Benché le ricette del tiramisù siano quasi infinite e alcune assolutamente disgustose, benché le sue origini oscure siano del tutto



[91] Uno dei primi numeri de La Gola.

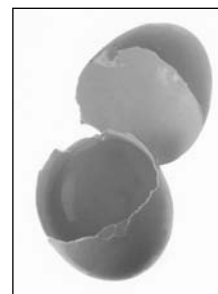
chiare per la confusione di vari tentativi di appropriazione indebita, è giusto fare chiarezza e soprattutto proporre un'interpretazione autentica, le cui discussioni nacquero in seno al giornale *La Gola* (annate 1983-84) senza però lasciarne tracce visibili.

La sua preparazione e diffusione in età moderna si deve ai trevigiani Alfredo Beltrame e Giu-

seppe Maffioli e nei luoghi da essi frequentati (El Toulà o Da Alfredo). Ma Giovanni Comisso è stato per chi scrive l'interprete letterario e anche il testimone della ricetta del tiramisù, nei suoi soggiorni asolani, nella foresteria del maestro Malipiero, poco prima del suo addio definitivo ma non definitivo.

La nonna di Giovanni Comisso, discendente del contino Odoardo Tiretta, amico e imbattibile rivale di Giacomo Casanova, era addirittura una devota del tiramisù (anzi originariamente *tirame-pausa-sù*) come lei ha sempre chiamato così questo dessert, che era la sua esclusiva cena invernale (anche l'ultima).

Il tiramisù nacque concordemente nella marca Trevigiana, allora sotto il dominio austriaco, dove il piacere del caffè e della cioccolata era veneziano ma le materie prime provenivano soltanto da Vienna, capitale di quel territorio che allora come oggi è chiamato Lombardo-Veneto. L'altro ingrediente il formaggio chiamato mascarpone o mascherpone (probabilmente dal lombardo *mascherpa* che vuol dire ricotta) proveniva invece da Abbiategrasso ma anche da Lodi, Como e Lecco ed era un formaggio invernale che si fa non dal latte ma dalla crema di latte assolutamente fresca e solo debolmente acidificata. Infatti ci sono nel tiramisù tre cose ricche e grasse come il caffè, il cacao e il mascherpone e cose più povere e semplici da sbattere come le sei uova per una produzione familiare, di cui si mettono da parte due chiare e se ne sbattono almeno quattro per montarle a neve con spolverate di zucchero a velo, mentre i tuorli si amalgamo con energia al mascherpone e abbondanti spruzzi di zucchero, fondendo queste due mescolanze solo alla fine.



[92] Uova, uno degli ingredienti del tiramisù.

La verità di questo che oggi bolliamo come dolce ipercalorico è il fatto che fosse necessariamente invernale (anche il suo raffreddamento finale si faceva solo con la temperatura del freddo esterno e non della ghiacciaia). Ma fin qui nulla di particolare, diffidando severamente di coloro che propongono erroneamente uno zabaione o una crema pasticceria al posto del più normale ed energico “sbattuto” anche se il giallo non sarà così accecante ma assolutamente in tono con il marrone intenso del cacao e del caffè. Assolutamente proibita – ben s'intende – ogni aggiunta di panna, per non crollare sul tiramisù, che sarebbe un comico controsenso.

Ecco qui, essendo nel Lombardo-Veneto pre-unitario, si dividevano due scuole di consumatori. Cronologicamente il tiramisù si colloca giusto alla nascita dell'epoca della riproduzione fotografica e delle guerre di indipendenza nazionale. Essendo notoriamente il tiramisù costruito a strati, alcuni utilizzavano per la nota farcitura il pan di Spagna altri i biscotti savoiarda. Il pan di Spagna echeggiava gusti più filoasburgici e austriacanti, i savoiarda invece evocavano più simbolicamente e patriotticamente l'annessione del Veneto all'Italia dei Savoia.



[93] Porzione di tiramisù realizzato col Pan di Spagna.

Personalmente suggerisco un pan di Spagna anche piuttosto duro e vicino alla crosta per essere spennellato di caffè italianamente napoletano. I savoiarda bagnati di caffè diventano quasi

L'ARTE DEL GUSTO

come la battaglia di Lissa, quelle sconfitte che per il Veneto e l'Italia si sono trasformate in vittorie.

Non mi dilungo nella stratificazione del tiramisù che diventa la vera opera muratoria e architettonica, come la malta e i mattoni per una casa, arrivando all'ultimo strato dove si spalma l'amalgama di mascarpone, tuorlo e chiara d'uovo e dove avviene come una benedizione lo spolvero di cacao. Qui però cancellerei quell'effetto vellutato e traditore per aspiranti mangiatori che possono rimanere soffocati alla prima boccata, con una granulometria più o meno fine



[94] L'ultima fase della preparazione del tiramisù: lo spolvero del cacao, rigorosamente amaro.

di schegge di cacao amarissimo, meglio se grattugiato o sfogliato con strumenti appositi che di solito servono per carote, verdure o anche trifole. Non si prevedono liquori disciolti nella mescolanza perché il tiramisù ha il suo vino di accompagnamento che evoca qui veramente la nascita e la fine dell'Italia (savoiarda) come il Marsala o il dolceamaro Porto, dove esistono ancora oggi almeno trecento tipi di Porto e un dolce qui sì veramente simile al pan di Spagna che si chiama *pão-de-lo*.

Altra cosa, in finale, il pan di Spagna che preferiamo nel tiramisù, quasi in onore dei Borboni, in tutta la Spagna non esiste (ma esiste il tiramisù) come l'insalata russa a San Pietroburgo non è mai esistita (ma esiste il tiramisù). Ecco perché la cucina, come ogni religione, merita un'esegesi vicina ai propri principi, per andare lontano. "Mangiare per sapere" evoca il detto di Goethe che dice "si vede quello che si sa" e più che un fatto di estetica è un problema di gusto (non così dato). **Questo è solo quanto ho sentito dalla voce appannata di Giovanni Comisso nell'inverno del millenovecentosessantotto.**

Tirame-su infine, solo e semplicemente perché così lo chiamava sua nonna che in questo modo chiamava anche il buon Dio, perché... perché non si dimenticasse di lei.

Economia, finanza e... pasta brisée

POMPEO LOCATELLI

La Presidente della Fondazione di cui mi onoro essere socio, con mia moglie Vanda, mi ha chiesto una "testimonianza" sulla mia passione per i dolci da pubblicare sul periodico di The Venice International Foundation.

Questo mio *divertissement* si è manifestato apertamente all'arrivo dei sessant'anni quando – "si comincia a veder l'erba dalla parte delle radici". Ne ho molto scritto in un libro (i cui proventi ho destinato a finalità benefiche), decisamente "curioso" – così definito da un giornalista del più vecchio quotidiano italiano – recentemente pubblicato dalla Baldini Castoldi Dalai con il titolo *I dolci e*

gli amari di Pompeo e sottotitolo *Un protagonista di trent'anni di economia e finanza italiana, fra professione e... pasticceria*.

In questa confessione-testimonianza ho raccontato le mie origini di figlio di proprietario di un bar/pasticceria in una zona "popolare" – nel senso nobile di questo termine – di Milano, dove ho assorbito, da papà Remo e mamma Carla, il culto del lavoro: la sveglia, infatti, suonava all'alba, poiché bisognava tirare su la saracinesca, piovesse o nevicasse o si avesse il mal di pancia e dove entrambi i genitori facevano la loro parte, in totale spirito di fiducia e solidarietà.

I miei sognavano per me e per mia sorella Elda un destino diverso da quello del bar/pasticceria. Papà Remo, che rimpiangeva di non aver avuto da giovane l'opportunità economica di poterlo fare, mi spronava continuamente a studiare, spiegandomi, quasi fosse una parabola: "Se studierai raggiungerai la laurea, potrai venire a mangiare in ristoranti di questo livello, altrimenti ti dovrai accontentare dei cibi cotti", come disse al termine di un pranzo da Zi' Teresa a Napoli, in occasione di uno dei tanti viaggi di piacere che facevamo insieme, viaggi che per me erano anche scuola di vita.

Nel negozio paterno ho anche iniziato ad assaporare il gusto della libertà che mi ha portato all'esercizio di una professione e a essere ritenuto, in giovane età, un professionista di successo (come già aveva scritto Paola Capudi in un libro del 1989 *Commercialisti famosi: i segreti dei grandi*), assistendo soprattutto piccoli imprenditori, quelli che io chiamo i "Brambilla" dell'economia, che sono la vera forza dell'imprenditoria italiana. In



[95-96] Pompeo Locatelli in "versione" professionista e, a fianco, alle prese con le "pratiche" gastronomiche.



questo periodo ho anche scritto – quale opinionista di argomenti economici – su quotidiani e riviste, articoli, in seguito raccolti in un libro: *Cronache dall'Italia in crisi*.

Avevo, in zona Magenta a Milano, un prestigioso ufficio che annoverava complessivamente una cinquantina di collaboratori (avvocati, commercialisti) e dipendenti (contabili, segretarie), che mi assorbiva totalmente; fu un periodo di ubriacatura, quasi un delirio di onnipotenza: le pratiche si moltiplicavano, avevo sempre più clienti. Passavo da una riunione all'altra perennemente in corsa, scendendo e salendo sull'auto in movimento, con la "pratica" nella cartella, trascurando la famiglia, i figli, le letture, i viaggi di piacere e anche l'Inter. Certo ero un protagonista di vicende chiave della storia economica italiana: dall'affare SME alla contesa Eni-Montedison, con la nascita di Enimont, a commissario della Federconsorzi e a regista dell'operazione di salvataggio del Milan (ahimè, per un interista) con il passaggio da Farina a Berlusconi, per dire delle più conosciute.

Ma arrivò la "folgorazione", mettendo fine a un autentico stato

L
,
A
R
T
E
D
E
L
G
U
S
T
O