

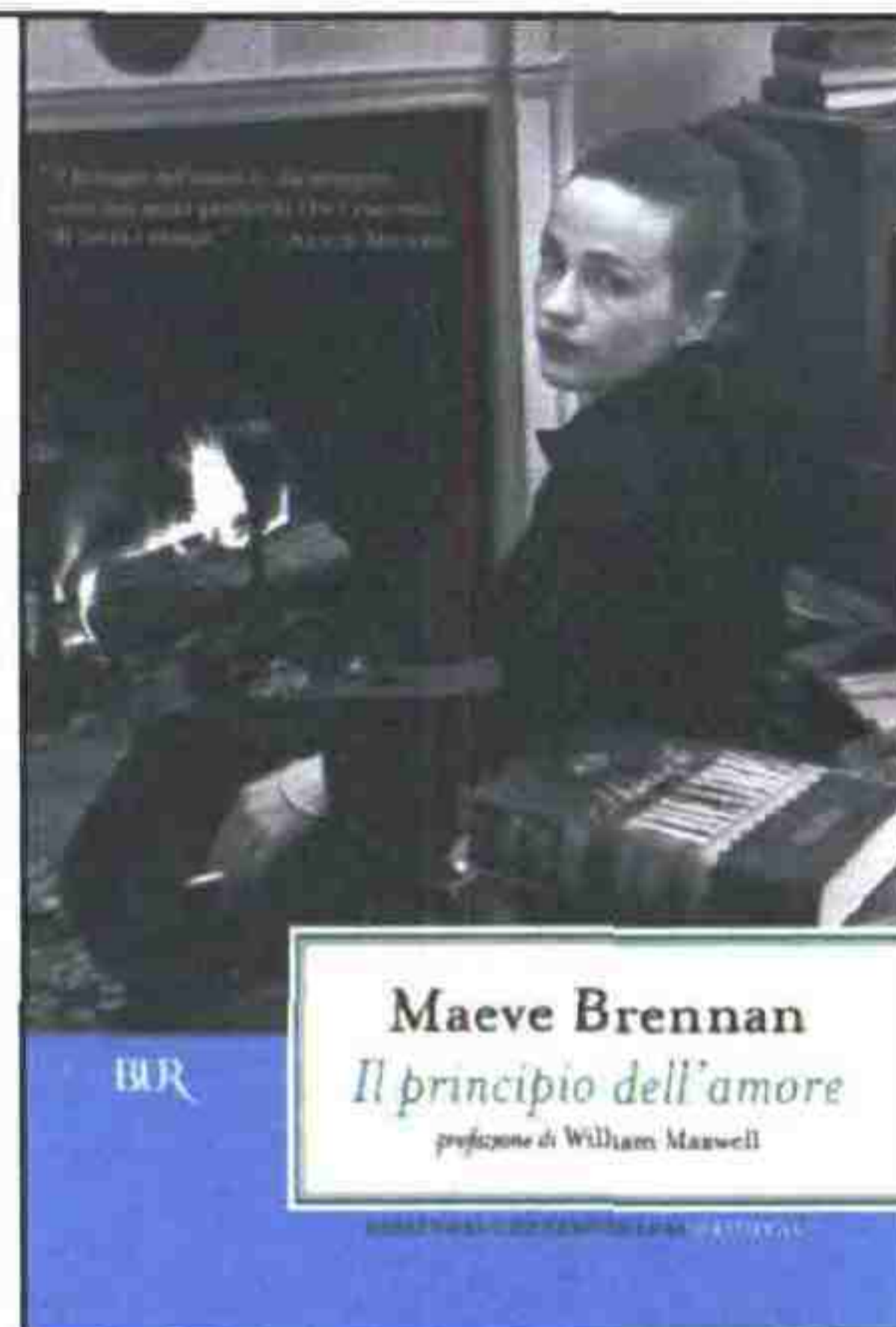
LIBRI

di Giorgio Montefoschi

IL PRINCIPIO DELL'AMORE DI MAEVE BRENNAN

Rizzoli - Bur, pagg. 254, € 9,80

Di Maeve Brennan, la scrittrice irlandese nata nel 1917, trasferitasi appena diciassettenne a seguito del padre, ambasciatore, negli Stati Uniti, collaboratrice del prestigioso *New Yorker*, morta nel 1993 dopo aver bevuto parecchio alcol e fumato parecchie sigarette, abbiamo conosciuto un anno fa un romanzo breve molto bello, *La visitatrice*, grazie all'attenzione dei curatori della collana degli Scrittori Contemporanei Original della Bur. Ora, se è possibile, questa raccolta di racconti che appare nella medesima collana ed è intitolata *Il principio dell'amore*, ci offre soddisfazioni ancora maggiori. La Brennan è una scrittrice del quotidiano, com'era Katherine Mansfield, convinta che nella vita quotidiana si racchiudano i più profondi misteri. I suoi luoghi sono l'Irlanda e Dublino. I suoi personaggi sono quelli della drammaturgia familiare: mariti e mogli che a poco a poco innalzano una barriera fra di loro; fanciulle sulla soglia dell'innamoramento e in bilico sul filo dell'illusione; madri nostalgiche e apprensive; ragazze mai sposate e oramai anzianissime, sopravvissute a un'intera generazione di morti, custodi della memoria, della casa e degli oggetti che hanno segnato il tempo.



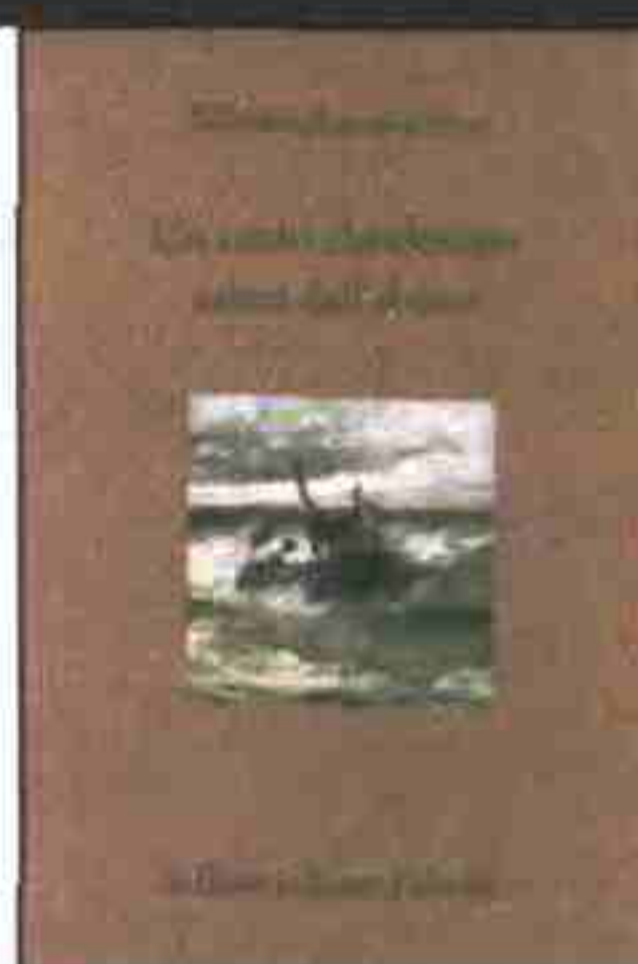
PROMOSSO E BOCCIATO

di Giulia Borgese

UN CANTO CLANDESTINO SALIVA DALL'ABISSO

di Mimmo Sammartino, Sellerio, pagg. 114, € 9

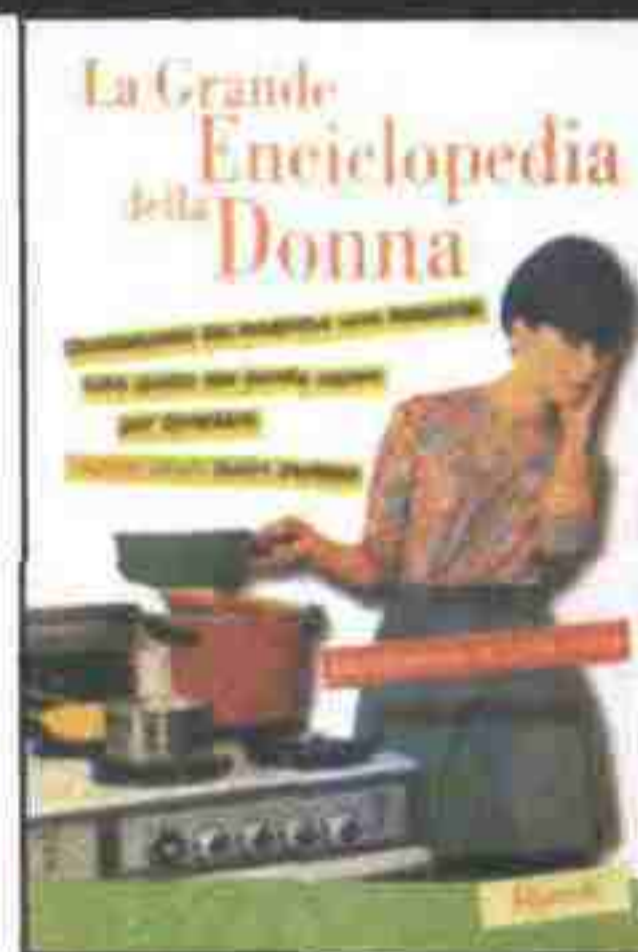
TRAGEDIE DELL'ESODO Questa trasfigurazione lirica di un fatto vero, di grande impatto emotivo, nasce nel 2001, quando *Repubblica* annuncia il ritrovamento di 283 annegati nel 1996 nelle acque di Portopalo, ma di cui si seppe solo cinque anni dopo quando un marinaio "pescò" la carta d'identità plastificata di un ragazzo tamil di 17 anni. «Noi andiamo per mare/ a raccogliere pesci/... Eppure stanotte/ nelle braccia delle reti/ abbiamo visto quegli occhi sgranati/ occhi senza redenzione/ occhi spenti/ occhi che avevano veduto Dio o l'inferno». **Poesia ed emozione.**



LA GRANDE ENCICLOPEDIA DELLA DONNA

introduzione di Lella Costa, Rizzoli, pagg. 218, € 25

IL RITORNO DELLA DONNA PERFETTA Un viaggio nella memoria, nei "magnifici anni Sessanta" (prima del '68 però!) attraverso una storica enciclopedia. Ci introduce con un sorriso la brava Lella Costa, che si lascia andare al gioco inesorabile della memoria. Da regalare alle ragazze di oggi, che già ad apertura di testo rideranno non poco delle foto, delle pose, degli oggetti, di "alcuni modi di portare il foulard". Impagabili sono i consigli, di arredamento, di moda, di buona educazione. «E se mia figlia a tredici anni vuole già le calze di nylon?». **Irresistibile!**



NON HO L'ETÀ (PER FORTUNA)

di Virginia Ironside, Mondadori, pagg. 238, € 16

VECCHIAIA AGRODOLCE Una nonna inglese che appartiene al gruppo sociale degli Swel, acronimo di Sixty, Well-Off and Enjoying Life, e cioè sessantenni agiati e goderecci, tiene - e ci propina - un diario "semiserio". Per esempio, il 25 settembre ha voglia di una pasticca di ecstasy e pensa di chiederla al figlio, «anche se probabilmente lui disapprova che la vecchia madre assuma droga», mentre lei di sé dice «sono solo un'innocua sessantenne». E via così, finché arriva il 14 febbraio con il faticoso cartoncino di San Valentino dall'appena ritrovato primo amore. Altro non dico. **Scarso interesse.**



La caratteristica di questi racconti, davvero magistrali, è duplice. Da una parte, la Brennan si esercita con straordinaria bravura nel far vivere gli ambienti e le cose, oltre che i personaggi, insomma l'anima che vive nel mondo, senza fornire la minima indicazione psicologica, lasciando che idee, sentimenti e pensieri nascano dalla nuda descrizione degli accadimenti. Dall'altra, muove il racconto cambiando di continuo il punto di vista, lo sguardo dei personaggi, con effetti di efficacia straordinaria. Si capisce davvero come un'altra bravissima scrittrice di racconti, Alice Munro, possa aver detto che *Il principio dell'amore* è, da sempre, uno dei suoi preferiti fra i racconti di tutti i tempi.

IN GOCCE

di Giorgio Dell'Arti

PERCHÉ IN ITALIA IL PIATTO PIANGE

IL PESCE? UN CONCENTRATO DI MERCURIO. E I WÜRSTEL? UN FRULLATO DI ACQUA E COTICA. ECCO IL MENÙ SPECIALE DELLA NOSTRA INDUSTRIA ALIMENTARE

ADDITIVI ALIMENTARI

Le sostanze naturali e sintetiche usate nell'industria alimentare per il 99 per cento hanno finalità estetiche o cosmetiche, nell'uno per cento di conservazione dei cibi. L'Unione Europea ne ammette circa 300, con obbligo di indicazione sull'etichetta del prodotto. Con alcune eccezioni: frutta e verdura fresca e non sbucciata, certe varietà di aceto fermentato, bevande con grado alcolico superiore all'1,2 per cento. Non è obbligatorio indicare nemmeno gli additivi usati per modificare ingredienti che servono per preparare alimenti più complessi (per esempio l'uvetta, trattata con solfiti, che si trova nei cereali per la colazione).

WÜRSTEL

A differenza dei würstel tedeschi, fatti con carne di maiale, quelli italiani sono fatti con pelle di maiale e acqua. La cotica arriva congelata dalla Germania, si unisce all'acqua (circa il 40 per cento) e si frulla. Durante la preparazione sono usati additivi per addensare, coloranti, antiossidanti (per evitare che la pelle del maiale diventi nera durante la cottura) e aromi (per conferire il gusto di würstel).

AROMI

Additivi usati per dare gusto e odore agli alimenti. La legge li divide in tre categorie: naturali (estratti da fonti esistenti in natura); artificiali (composti chimici che non si trovano in natura); naturali identici (molecole create in laboratorio, con composizione identica a quella di una molecola presente in natura). La dicitura "al gusto di" su un prodotto, indica l'uso di aromi. La legge impone l'indicazione sull'etichetta "aromi naturali", ma si limita a imporre la dicitura "aromi", nel caso di aromi artificiali e naturali identici.

RICETTE

I prodotti si differenziano soprattutto per gli aromi. Per esempio la Nutella: «La crema della Ferrero non è molto diversa da quella dei suoi concorrenti, a eccezione della composizione di aromi: una ricetta segreta custodita gelosamente quanto quella della Coca-Cola» (Roberto Tirelli, responsabile tecnico dell'Italiana Aromi di Carate Brianza).

Paolo C. Conti
LA LEGGENDA DEL BUON CIBO ITALIANO

e altri miti alimentari contemporanei



Notizie tratte da:
 Paolo C. Conti,
LA LEGGENDA DEL BUON CIBO ITALIANO,
 Fazi Editore, 2006

VANIGLIA

«Nel campo degli aromi alimentari il divorzio tra terra e produzione è molto vicino. Una società di biotecnologia californiana sta brevettando un processo per produrre vaniglia in impianti industriali con tessuto di coltura senza terra. Questa vaniglia biotecnologica dovrebbe essere disponibile a novantamila lire al chilo, contro i quattro milioni al chilo della vaniglia ottenuta dalle piante» (Jeremy Rifkin, economista americano, nel 1998). Oggi si producono quaranta tonnellate all'anno di vaniglia e dodicimila tonnellate all'anno di vanillina (alternativa sintetica alla vaniglia naturale, fatta, tra l'altro, con gli scarti solforici dell'industria della carta).

PESTICIDI

Secondo le stime dell'Organizzazione Mondiale della Sanità nel 1996 più di tre milioni di persone in tutto il mondo sono state intossicate da cibi trattati con pesticidi, di cui più di 700 mila hanno riportato patologie croniche. I morti causati da esposizione ai pesticidi sono stati 220 mila e 37 mila i casi di tumore associati a queste sostanze.

MERCURIO

Quando il mercurio viene a contatto con l'acqua di mare, si trasforma in metilmercurio, pericoloso agente tossico: «Il metilmercurio è presente nel pesce che mangiamo. Questa sostanza entra nei nostri piatti accumulandosi nella catena alimentare, dall'acqua va ai microrganismi marini, fino al pesce. Le donne in gravidanza dovrebbero limitarne il consumo» (da un documento pubblicato nel 2004 dal National Research Center for Women and Families, NRC).

ENICHEM

A Priolo Gargallo, Siracusa, nel 2003, diciotto manager della Enichem sono stati arrestati con l'accusa di associazione a delinquere finalizzata allo smaltimento di rifiuti pericolosi contenenti mercurio, scaricati nelle acque marine. Secondo i dati dell'Oms a Priolo, Augusta e Melilli, ovvero le zone inquinate, la percentuale di decessi per tumore è del 33 per cento e il tasso di bambini che nascono malformati ha raggiunto il 6 per cento.