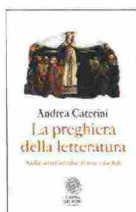


Andrea Caterini
**LA PREGHIERA
 DELLA LETTERATURA.
 SULLA MISERICORDIA,
 IL BENE E LA FEDE**
 Fazi, 2016
 pp. 144, € 15



◇
**In principio,
 una preghiera**
 Le parole
 della tradizione

◇
 Sei termini: pace, sacrificio, misericordia, bene, santità, fede. Sei parole, come scrive l'autore, «fondamentali, e fondanti, della tradizione cristiana». La sua riflessione, pungolata dall'anno del Giubileo della misericordia, propone sei percorsi sulle tracce di queste parole nella letteratura, nelle opere di credenti e non. Il titolo però parla chiaro: preghiera della letteratura piuttosto che «nella» letteratura. La narrativa viene così a essere uno dei veicoli privilegiati per la conoscenza e una forma essa stessa di preghiera.

Alaa Arsheed
SHAM
 Fabrica, scaricabile
 da Soundcloud



MUSICA

NOSTALGIA DI CASA TRA ECHI MEDIORIENTALI

di Donatella Ferrario

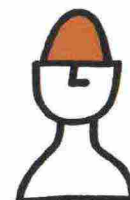
🎵 *Sham*, il titolo dell'album, è – in aramaico – Damasco. E lui, Alaa Arsheed, è un violinista siriano arrivato in Italia per caso: uno tra le migliaia di rifugiati, originario della città di Suwayda, a cento chilometri dalla capitale della Siria. Prima della guerra, i genitori di Alaa e i suoi fratelli possedevano una galleria d'arte, l'Alpha, aperta nel 2006 come luogo di incontro e di aggregazione per nuovi talenti. Una galleria ora distrutta.

Alaa fugge con i fratelli musicisti, mentre i genitori restano in Siria: arriva a Beirut dove suona con una band di strada e insegna violino ai bambini nei campi profughi. Viene notato da Alessandro Gassmann, lì per conto dell'Unhcr, che ne racconta la storia, insieme a quella di altri rifugiati, nel documentario *Torn - Strappati*. Il desiderio di Alaa Arsheed, suonare in Italia, viene esaudito da Fabrica, il centro di ricerca sulla comunicazione di Treviso. Ora è al suo primo album: otto tracce, accompagnato dai musicisti John Montoya, Geremia Vinattieri e Giacomo Mazzucato, che raccontano la vita in Siria tramite il suono del violino, che alterna melodie moderne a echi tradizionali mediorientali.

Un viaggio struggente e nostalgico in musica da Damasco a Palmira, la città uccisa, passando per la natia Suwayda, tra montagne e meleti, evocando il profumo dei gelsomini in fiore, delle antiche preghiere, narrando la frenesia intellettuale della galleria d'arte e, in *Waves*, la consapevolezza che nulla sarà dimenticato della sofferenza del popolo siriano.

RICETTE & PRECETTI L'UOMO DEL MONTE

di Miriam Camerini



Dopo Gerusalemme, sono stata conquistata dal fascino greco-balcanico della penisola Calcidica. Ho visitato le prime due delle famose “tre dita” sul Mar Egeo, assaporando però da lontano il mistero del proibito terzo, precluso senza appello alle donne (anche se narra la leggenda di una giornalista che negli anni '70 si travestì da uomo e ottenne l'agognata visione di quel mondo tutto maschile) e arduo da conquistare anche per gli uomini, a meno che non siano i monaci ortodossi del Monte Athos, il monte santo.

Ho chiesto ad amici maschi che sono riusciti a trascorrere qualche giorno fra i monaci che cosa si mangia sul monte santo, e ho scoperto che olio e cipolle sono fra i cibi più amati. I monaci si astengono dal consumare carne di animali di terra per tutta la vita, mentre per 165 giorni all'anno possono gustare pesci e frutti di mare. Per il resto, si nutrono di tutto ciò che la natura del monte sacro ha da offrire. I monaci stessi coltivano tutte le verdure che possono crescere in quei paraggi. Le ricette, al monastero, sono basate quasi esclusivamente sulla cucina tradizionale greca, fra cui spiccano, ad esempio, le semplici polpette di zucchine: www.greciamia.it/category/ricette.

Paprika, cannella, zafferano, origano, aneto, cumino, pepe nero e altre spezie riempiono di odori e colore le mura del più che millenario monastero, assieme a limone, sedano, prezzemolo, aglio e cetrioli. Ciò che rende sacra questa cucina sono la grande cura riposta nella coltivazione e nella scelta degli ingredienti e il tempo dedicato alla preparazione di ogni alimento. Un libro pubblicato in italiano di recente - *La cucina del Monte Athos*, del monaco Epiphanius (Assisi, Cefa, 2016) - raccoglie 126 ricette del monte sacro corredate dalle meditazioni dei monaci.