

## Tolosa. E in soffitta spunta (forse) un Caravaggio

**M**etti a posto la soffitta per una perdita d'acqua e trovi in un'intercapedine un capolavoro del Seicento. Che forse è un Caravaggio. È successo a una coppia di Tolosa un anno e mezzo fa. Il dipinto è stato presentato ieri, l'attribuzione è stata fatta da Eric Turquin, mercante ed esperto di pittura antica. Si tratta di una versione "alternativa" della *Giuditta e Oloferne*. Rispetto a quella di Palazzo Barberini, Giuditta guarda verso lo spettatore ed è vestita di una veste di velluto nero contro il semplice lino bianco del quadro del 1599; la vecchia, invece, è in una posizione diversa ma in analogo atteggiamento. La

qualità del dipinto, che è stato datato al 1604-1605, è alta ma è difficile affermare che sia davvero Caravaggio e non un ottimo caravaggista. Mina Gregori non si è detta convinta ed effettivamente a destare qualche dubbio è ad esempio la psicologia dei personaggi, a partire da Giuditta che sembra agire separata dal dramma. Va segnalato però che l'opera è in tutta probabilità l'originale di un dipinto di Louis Finson, conservato a Napoli a Palazzo Zevallos e ritenuto copia di un Caravaggio perduto. La tela verrà portata al Louvre per indagini diagnostiche e attributive. (A.Bel.)



Julie Ducher presenta l'opera

## Roma. Riaperte fino al 20 novembre le stanze segrete di Castel Sant'Angelo

**I**l progetto "Castello segreto", ideato dal Polo Museale del Lazio, rende visibili in via straordinaria fino al prossimo 20 novembre alcune particolari aree del Museo Nazionale di Castel Sant'Angelo. Si tratta del Passetto di Borgo, il camminamento segreto di 800 metri che connette il Castello ai Palazzi Vaticani; le Prigioni storiche; le Oliere, gli ambienti adibiti un tempo a depositi alimentari; infine, il cortile di Leone X, il locale detto "del Forno" e la

minuscola Stufetta di Clemente VII, cioè la sala da bagno del pontefice, celebre per gli affreschi della bottega di Raffaello Sanzio. Sono i luoghi meno conosciuti del Mausoleo di Adriano, quando dismessa la sua natura di tomba dell'imperatore filosofo, prese quella di Palazzo romano dei Papi. Per quanto di rimarchevole valore artistico, di solito risultano chiuse per motivi di sicurezza. Visite guidate in italiano e in inglese. Per informazioni: 06/ 32810.

## Tradizioni

Le antiche case contadine delle valli alpine vivono una seconda vita come centri di accoglienza turistica e di produzione enogastronomica

GIUSEPPE MATARAZZO

CALDARO SULLA STRADA DEL VINO (BOZZANO)

**M**ichael Sinn ha 23 anni. Finite le superiori, in agraria, avrebbe voluto frequentare la prestigiosa facoltà di Viticoltura ed enologia dell'università di Trento, a San Michele all'Adige. Invece è volato in Nuova Zelanda per alcuni mesi a formarsi direttamente in una grande azienda "laggiù", dall'altra parte del mondo, dove fanno degli ottimi vini. Un modo per allargare le vedute e poter guardare l'orizzonte dal maso di famiglia con occhi diversi. E con i piedi per terra, la sua, sulla collina di Pianizza di Sopra in quel pezzo di strada del vino che costeggia il lago di Caldaro o di Kaltern (il tedesco in questo pezzo d'Italia al confine con l'Austria è la prima lingua), fra terrazzamenti di viti e la piana di meli che si estende a perdita d'occhio. Siamo in Alto Adige, a pochi chilometri da Bolzano. Qui Michael e il papà, Robert, continuano con entusiasmo la tradizione di famiglia. Con la nonna Anna e la mamma Birgit, e le due sorelle gemelle di 10 anni, Annalena e Nathalie, che scorrazzano in giardino e rendono il maso St. Quirinus sempre vivo e solare. Qui si produce un ottimo vino biologico, pinot nero, merlot, Lago di Caldaro (Kaltersee) e un pluripremiato bianco sauvignon. Nella tenuta ci sono galline e pecore. E poi si preparano marmellate e succhi per i turisti che vogliono vivere l'esperienza dell'agricoltura altoatesina direttamente dove tutto nasce. Come a casa. D'altra parte, il maso, per un contadino, è casa. Agricoltura e turismo. Passato e futuro. Che si legano e si rinnovano. Le origini dell'agriturismo nella zona risalgono a oltre 150 anni fa, verso la metà dell'800, quando gli abitanti delle città, come Merano e Bolzano, sceglievano di spostarsi, durante i caldi mesi estivi, nei masi di alta montagna. Queste costruzioni contadine, usate come abitazione e circondate da terreni agricoli e allevamenti di bestiame, segno inconfondibile e distintivo di questo territorio, hanno sempre avuto lo spirito dell'accoglienza. Nel tempo è diventato uno stile di ospitalità, semplice, genuina, che oggi sa anche proporsi in chiave innovativa, riuscendo a restare competitiva anche di fronte alle esigenze e alle tendenze dei turisti contemporanei.

Uno dei segnali più evidenti di questa capacità di unire tradizione e innovazione è nell'architettura. Il St. Quirinus è infatti un modello di maso moderno. Accanto alla storica struttura di famiglia ne è sorta una moderna, progettata dall'architetto Walter Angonese, professore dell'Accademia di architettura di Mendrisio, fra i più noti rappresentanti di una filosofia architettonica del "costruire nella continuità". Costruire rispettando il passato e la storia. Il vecchio e il nuovo che coesistono e assicurano un futuro. «Nel rispetto della tradizione costruttiva direi vernacolare, c'è la possibilità di creare nuove realtà con l'utilizzo di materiali moderni e linee nuove, ottenere



## LA MOSTRA LAND ART A MERANO

Nell'ambito della Primavera Meranese, fino al 5 giugno, va in scena la seconda edizione di Art & Nature. L'iniziativa, intitolata quest'anno "Walking with senses", proporrà un itinerario multisensoriale che si arricchirà di un ricco programma di performance e passeggiate a tema, per coinvolgere i visitatori. Lungo il percorso, il pubblico sarà invitato a inerparsi all'interno dell'imponente *Tube Meran*, installazione sospesa tra gli alberi dal collettivo Numen/For Use, a porsi sulla *Blue Wave*, scultura abitabile a forma di onda di Andreas Angelidakis. Si potrà inoltre ascoltare la natura, sedendosi sui grandi massi che costituiscono l'opera di *Tue Greenfort, Listen to Nature*, che l'artista ha installato a Scena e nel centrale corso Libertà di Merano. Presenti anche opere di Kristina Buch, Alvaro Urbano, Nanna Debois Buhl, Alois Steger e Paul Sebastian Feichter. (G.Mat.)

## Letteratura

Dalla matematica alle stelle, l'infinita curiosità di Leopardi

GIUSEPPE O. LONGO

«**P**erciò la matematica, la quale misura quando il piacere nostro non vuole misura, definisce e circoscrive quando il piacere nostro non vuole confini, analizza quando il piacere nostro non vuole analisi né cognizione intima ed esatta della cosa piacevole, la matematica, dico, dev'essere necessariamente l'opposto del piacere»: questa perentoria asserzione di Leopardi, che si ritrova in un pensiero dello *Zibaldone* del 18 settembre 1820, delinea piuttosto bene la posizione del recanatese nei confronti di questa disciplina, che nella sua ricerca razionale della perfezione si contrappone alla varietà della natura, basata invece sulla logica dell'approssimativo. Leopardi non avrebbe certo condiviso, e forse nemmeno compreso, le considerazioni che il Nobel per la fisica Eugene Wigner faceva sull'enigmatica capacità della matematica, creazione della nostra mente, di descrivere la realtà fisica: soprattutto perché, ignorando il calcolo infinitesimale e integrale di Newton e Leibniz, Leopardi non poteva vedere nella matematica alcuna capacità descrittiva della natura. Della matematica egli vedeva solo l'aspetto convenzionale e potenzialmente rischioso per l'uomo (in un pensiero del 1823 egli ribadisce che il mondo e gli uomini: «non diverranno però mai schiavi moribondi e incatenati della geometria»).

Queste notizie e moltissime altre ancora, relative non solo alla matematica, ma a tutte le discipline di cui l'insaziata curiosità di Leopardi si nutrivano fin da bambino (dalla fisica alla biologia, dalla chimica alla meccanica) si possono trovare in un volume di Gaspare Polizzi (*Io sono quella che tu fuggi. Leopardi e la Natura*, Edizioni di Storia e Letteratura), di agevole lettura e di grande interesse anche per i non specialisti. Il tratto forse più originale del volume è l'aver presentato un quadro complessivo del rapporto di Leopardi con la scienza, denotato da una spiccata predilezione per l'astronomia, la chimica e la biologia. La suddivisione in otto capitoli, ciascuno dedicato a una disciplina, non impedisce a Polizzi di rintracciare e seguire alcuni temi ricorrenti nella concezione filosofica di Leopardi, e anche di rilevare il progressivo distacco da una dogmatica visione di stampo aristotelico, ereditata dal conte Monaldo suo padre, per aderire a una concezione via via più aperta e, da ultimo, apertamente materialistica e disincantata. Così la *Storia della Astronomia dalla sua origine fino all'anno MDCCCXI*, compiuta quando l'autore aveva solo 15 anni, non solo dimostra quanto il giovanissimo studioso sapesse giovare della sterminata biblioteca paterna per costruirsi un repertorio enciclopedico di conoscenze, ma rivela anche le fonti di un sapere che contribuirà a formare la visione cosmica delle *Operette morali* e degli ultimi *Canti*. Come rileva Polizzi passando in rassegna le *Operette* di argomento astronomico, gli errori popolari degli antichi rendono conto dell'"illusione" antropocentrica, da cui gli uomini non sanno ancora liberarsi, mentre le conoscenze astronomiche moderne sostengono la visione di un inesorabile destino di distruzione universale implicito nell'ordine stesso della natura. Le ultime liriche (*Il tramonto della luna e La Ginestra*) evocano un senso di smarrimento di fronte alla potenza dell'universo e alla sua vastità indefinita. Scoprendo queste verità naturali, di fatto e non fittizie come quelle matematiche, si costituisce nel poeta un nesso forte tra la cognizione del vero e la caduta di ogni credenza o illusione. Così il sapere astronomico accumulato nella fanciullezza acquista un disingannato sapore etico al limite del nichilismo. Gli errori degli antichi contribuivano a una felicità basata sull'ignoranza, rispetto all'infelicità moderna, dovuta al disvelamento del vero.

# L'Alto Adige a portata di MASO



STORIA. I masi Föhrner e, sopra, St. Quirinus

efficienza energetica e far parlare il tutto in maniera assolutamente armonica con il contesto ambientale e territoriale, senza mai snaturare il senso e lo stile costruttivo che caratterizzano i masi», dice l'architetto che nella zona di Caldaro ha realizzato tanti importanti progetti, come il prodigio dell'azienda vinicola Manincor dove coesistono una modernissima cantina "sotterranea" e lo storico e nobile maso, con un passato di oltre quattrocento anni alle spalle, della famiglia dei conti Enzenberg. Un maso nuovo di zecca lo vediamo lungo la Strada del Vino a Corneiano, al Lavenhof di Werner e Petra Puff che solo da qualche anno si sono dedicati a questa attività: quattro appartamenti, qualche ettaro di meli, produzione di succhi, marmellate, e vino, attorno a una piscina-laghetto circondata di lavanda. Werner insegna alla scuola di enologia e sta affinando le sue bottiglie. Accoglienza, enogastronomia, ma an-

che saper fare. Ci sono masi che sono rinati come riferimento dell'artigianato. È quello che è successo al Lahngut di Lana, dove Karl Heinz Windegger, che fino a dieci anni fa si limitava a produrre dai suoi due ettari di terreni mele da conferire al consorzio, a 44 anni ha pensato di frequentare un corso di artigianato in legno e ha avviato una splendida attività. I suoi occhi azzurri sprizzano soddisfazione: «Solo come contadino non riuscivo a vivere. Avrei dovuto trascurare il maso e dedicarmi ad altro. Adesso invece il mio maso è vivo e oltre a occuparmi del terreno, realizzo pezzi unici con i legni della zona, come il circolo, con un profumo che dura cent'anni. Quando prendo un pezzo di legno, non sono io a decidere, lui sa cosa vuole essere, cosa vuole diventare». E c'è chi scommette nella ristorazione, come il Föhrner della famiglia Bracchetti, in una terrazza che domina Bolzano, una struttura antica, documentata per la prima volta nel 1135. Qui ci sono i resti di antichi affreschi, di antichi cammini. È il maso del gusto del 2015: qui si possono mangiare canederli o *Graukäse*, tipico formaggio grigio da gustare con aceto e cipolla, e assaggiare i vini di grande qualità della giovane viticoltrice, Karin, come un Lagrein dalle note di ciliegia matura. L'elenco di esperienze, tipicità, esempi potrebbe continuare a lungo: da Merano a Vipiteno, dallo Stelvio a Brunico, fino nelle valli di Tures e Aurina al confine con l'Austria, dove il Kofler zwischen den Wänden, a 1.530 metri, fino a quindici anni non era raggiungibile neanche da una strada forestale.

Masi tutti da vivere. Con uno stile che sembra di un altro tempo. Eppure è oggi. Per chi vuole staccare la spina dai tempi moderni e immergersi nel futuro possibile ad altre velocità, non gli resta che raggiungere questo pezzo di Italia che parla tedesco e lasciarsi trasportare dai tornanti di collina o di montagna e dai profumi inebrianti di meli e viti. Ci sarà un maso ad attendervi. E una porta aperta con belle persone cariche di sole pronte a farvi sentire a casa.

## L'ASSOCIAZIONE

1.600 AGRITURISMI IN RETE

Si chiama "Gallo Rosso" ed è un marchio (e una associazione) che dal 1999 promuove e favorisce l'attività di ormai 1.600 agriturismi in Alto Adige, nato dall'idea dell'Unione Agricoltori e coltivatori sudtirolesi. Sin dalle origini, lo scopo principale è di sostenere i contadini dei masi nello sviluppo di attività da affiancare all'agricoltura. Sono così incentivate le attività come l'alloggio al maso (Agriturismo in Alto Adige), la ristorazione contadina (Masi con gusto), la produzione di prodotti gastronomici genuini (Sapori del maso) e l'artigianato autentico (Artigianato contadino). La classificazione dei masi è organizzata in fiori, da uno a cinque; più alto è il numero dei fiori, più numerosi sono i criteri soddisfatti dalla struttura. L'obiettivo dell'Associazione Gallo Rosso è «avvicinare le persone allo stile di vita degli agricoltori altoatesini», dice il presidente dell'Unione agricoltori e coltivatori diretti sudtirolesi, Leo Tiefenthaler. (G.Mat.)