
SECONDO CAPITOLO



“L’ambulanza”

L’impegno dell’autore in favore delle popolazioni della ex Jugoslavia è testimoniato dai protagonisti di esperienze singolari: il deserto, la mattanza, la bagna cauda, la piazza di Marrakech, dialoghi sul pane, la pasta con i carciofi per Alaa Al-Aswani...

L'ambulanza

• Lunedì 7 gennaio 2008. Ore 7

La puzza sprigionata dalla spazzatura frantumata dalle ruote dell'ambulanza è insopportabile. È un supplizio questo fetore di prima mattina, specialmente se si è ammalati. Indossiamo le mascherine durante il trasporto della barella per limitare gli effetti nauseabondi. Alcuni gatti, che di solito vagolano sulla scogliera di Mergellina, sono attratti dagli odori freschi e rovistano tra residui di cibo.

Pasquale Sicoli ci guarda da lontano alzando la scopa in segno di saluto e solidarietà. Mia moglie Rita, a Natale e Pasqua, offre a lui e ad Anna – una signorina novantenne che occupa un locale nell'ammazzato del palazzo – generi alimentari che ritirano presso l'antica salumeria "Salvatore". Ed è proprio lei, dispiaciuta, a salutarci con voce esile, coperta da un vecchio scialle di lana rosa che incornicia pochi spettinati capelli bianchi.

Finalmente partiamo. Chiedo di evitare la sirena. Ciro, l'autista, fa finta di niente e schizza a tutta velocità lacerando l'aria con un suono insopportabile. Imploro nuovamente. Finalmente la sirena diventa muta. Oltre a lui sull'ambulanza vi sono due infermieri: Angelo Esposito e Raffaele Maione. Ognuno faceva prima altri mestieri. Ciro era addirittura pescatore di tonni. Con lui ricordo un'esperienza della mia vita.

(1) Favignana, 16 maggio 1996

Mi trovo su una barca. Siamo pronti per la mattanza. Un rito antico. Di morte.

I tonni giungono qui dai fondali dell'Atlantico alla ricerca di luoghi idonei alla loro riproduzione. Attraversano lo stretto di Gibilterra ogni anno. In branchi uniformi, si dirigono verso le coste di Sicilia, Sardegna, Corsica, Catalogna, Provenza, Dalmazia e verso le isole greche e dell'Asia minore. Arrivano in tarda primavera. Alcuni ritornano dopo l'estate, altri restano per sempre nel Mediterraneo. Oltre alla tonnara di Favignana, un tempo ve n'erano molte altre sul Mediterraneo:

a Tunisi, in Libia, in Turchia, a Majorca, sulla Costa Brava e del Sol, a Djerba, a Kerkennah e nei vari mari – Ionio, Tirreno, Adriatico, Egeo. Oggi l'economia della pesca del tonno è ridotta al minimo. A parte le tonnare di Favignana in Sicilia e Carloforte in Sardegna, le altre sono scomparse, completamente abbandonate.

Sono cambiati gli attrezzi, i tipi di boe e di funi, di reti e d'imbarcazioni, gli arpioni, i ganci ed i rampini, gli argani e le carrucole per trattenere il peso del pesce. Le stagioni della pesca sono sempre le stesse, come pure il santo patrono: San Giorgio. Identici sono i riti e la tradizione. Siamo riuniti sulla barca come un tempo. La ciurma sceglie subito il più esperto: Turi, il "rais". Trascorriamo più di sei ore a parlare delle nostre vite. Non ho ben capito come si crea un equipaggio né cos'è che l'unisce. La scelta economica non è determinante. Molti di loro hanno un lavoro stabile, altri vengono assunti solo durante la stagione e spesso, per questi ultimi, si tratta del loro unico lavoro. D'un tratto, da lontano, appaiono loro: i tonni.

È una corsa di "andata". Inizia l'eccitante, spietato spettacolo della mattanza. Prima di salire sulla barca ho visitato con Turi la tonnara. Mi è sembrata come una "piccola città": con porte, gallerie, atri, corti, viuzze. D'un tratto mi ritrovo in locali per mestieri particolari: tagliatori, salatori, stipatori ed altri legati alla confezione del tonno. Altri spazi di lavoro sono la "loggia", il "tancato", "l'appiccatoio". Anche le reti hanno una loro "architettura": vengono calate in modo da costituire tante camere chiamate 'camere della morte'. La globalità delle reti si chiama 'isola' mentre le funi si chiamano 'cavi'. Le mura dell'"isola' sono costituite da reti mobili con 'porte' aperte dove entrano i tonni. L'unica 'camera' ad avere la rete anche sul fondo che, alla fine, viene sollevata per tirare su i tonni, chiude la sua 'porta': è la camera della morte, dove viene preparata la mattanza.

Mentre parliamo della crisi della pesca e delle tonnare, d'un tratto sulla superficie del mare si vedono grossi tonni: imbrigliati nelle reti soffocano appesi sott'acqua. Appaiono come "scogli" dell'isola e "colonne" della camera. I tonni si agitano, urtano tra loro, s'infuriano come impazziti: con balzi e guizzi compaiono e scompaiono tra la schiuma azzurro-verde del mare. I raggi del sole si riflettono aritmicamente sulla loro pelle argentata ogni volta che guizzano sull'acqua. Il frastuono di colpi, urti, grida, voci, urla e gesti accompagna il rito, mentre il mare si tinge di rosso. È una specie di cerimonia sacrificale. I tonnatori, sudati e affollati, trafiggono e agganciano con spietatezza la preda.

La barca si inclina, le loro spalle si piegano sotto il peso. Rischio più volte di cadere in acqua, forse perché mi sento un intruso, un "pe-sce fuor d'acqua".

La mattanza dura una o due ore, l'evento stesso di più. Continua nella memoria dei protagonisti. La pesca del tonno è assimilabile ad un mito: la lotta, la morte, il trionfo. Spesso ho pensato che il tonno si può paragonare al maiale perché si "utilizza" quasi totalmente: il cuore, il fegato, le branchie date ai gatti ed ai gabbiani, il lattume e la bottarga, preparata come il prosciutto, salata ed esposta al vento.

È quasi sera, i tonnatori di Favignana cantano come una volta. Le loro canzoni sono un misto di parole arabe ed altre di dialetti mediterranei. Anche questi canti presto saranno dimenticati.

La pesca del tonno sembra destinata ad una propria mattanza: se va avanti così, il "tonno rosso" scomparirà e si verificheranno situazioni assurde, come quella del risarcimento che l'Unione Europea sarà costretta a dare ai pescatori per demolire le proprie navi da pesca per mancanza di materia prima: le stesse costruite proprio grazie ai finanziamenti europei. Uno spreco inutile.

18 maggio 1996.

Rientro a Napoli. Passeggio lungo via Caracciolo e sono attratto da un tonno di oltre 300 chili, sezionato ed offerto a "buon peso". Una specie di mattanza veloce che consente a *Gigino 'o pescatore* di racimolare qualche milione. Grasso, sudato, con la canottiera macchiata del sangue del tonno, urla attraendo acquirenti: "È il tonno più bello del mondo, compratelo! È carne di mare". Lo stesso giorno leggo su un quotidiano economico londinese che i giapponesi preferiscono, per il "sushi" dei ristoranti di Tokio, i tonni del Mediterraneo. La motivazione è imputata alla qualità. I commercianti del Giappone fanno incetta dei migliori tonni del *Mare Nostrum* perché hanno una carne compatta, rossa e sono poco grassi: nonostante i prezzi dei tonni "giapponesi", pescati nel loro oceano, siano inferiori di oltre la metà. Dobbiamo ringraziare i giapponesi se questo antico mestiere ancora minimamente sopravvive nel Mediterraneo e non diventa un "ex" mestiere, sopraffatto dalla legge dei mercati che favorisce i tonni oceanici.

Parlo con Gigino che mi dice: "Dotto', quando apriamo una scaletta di tonno, anziché verificare *se si taglia con un grissino*, ricordiamoci della fatica che c'è per pescarlo e per venderlo".

"È proprio così – esulta *Ciro* rallentando per un attimo la velocità dell'ambulanza – questo nuovo mestiere mi stressa, sempre con i malati ed in emergenza! In questo periodo, con il traffico e l'immondizia, è diventato veramente difficile. Ho una grande nostalgia del mare, dell'aria e perfino del profumo del sangue dei tonni. Me ne mangerei uno, dotto', di quelli piccoli...".

L'entusiasmo di *Ciro* alimenta i ricordi.

(2) Gerico, 18 aprile 2001

Attraversare il ponte di Allenby è impresa difficile. I pochi chilometri che dividono la città delle palme da Amman sono interrotti da infinite frontiere: qui, insieme al vento ed alla sabbia, si percepisce la tensione della guerra. Un copione già scritto che rende i palestinesi rassegnati quando si ode un'esplosione o quando sfrecciano nel cielo gli elicotteri israeliani.

Kalil è un amico architetto palestinese; con lui, da Gerico, mi reco a Betlemme e a Gaza.

19 aprile 2001. Sono a Gaza. Qui tutto sembra lontano da tutto. Un destino bizzarro ha voluto mescolare i coloni ebrei, frutto di una diaspora di enormi proporzioni, con i palestinesi, espressione della cultura araba spesso più intransigente. È un tragico spettacolo già scritto: le incursioni degli israeliani con carri armati, navi, aerei o elicotteri – è vera guerra! – distruggono obiettivi precisi, ma anche le case, le vite, le memorie, le speranze ed il futuro di povere famiglie palestinesi spesso senza alcuna colpa. Gruppi di giovani, fondamentalisti e non, accecati da odio antico, reagiscono con colpi di mortai distruggendo le case dei coloni mettendo a rischio la vita quotidiana di ebrei catapultati in questo angolo di mondo. Gli insediamenti israeliani di Sderot e Ashkelon, a nord di Gaza, sono assediati dai razzi che Hamas invia periodicamente. La risposta dei raid aerei israeliani uccide vittime palestinesi innocenti, tra i quali molti bambini. È un circolo vizioso senza uscita. Passo tra le macerie dell'ennesimo bombardamento e penso, tra me e me, che vi sarà sempre una vittima comune: il negoziato di pace.

Gaza, 20 aprile 2001. È pericoloso attraversare i territori. Il rischio di bombe, mortai ed attentati è forte, come quello dei mille posti di blocco controllati da nervosissimi giovani militari israeliani. Decidiamo di attraversare il deserto e raggiungere Amman da Sud.

Ahmed è un beduino originario dell'Arabia Saudita, con lui passo alcuni giorni nel deserto. Risvegliarsi all'alba, da soli, tra montagne rosate e distese infinite di sabbia è un'emozione che lascia un segno indelebile (**foto 1**). Percorriamo dieci chilometri con i cammelli e quaranta con una vecchia jeep, tra sabbia, sterpi, vento e scenari naturali di assoluta bellezza: un patrimonio antico che, insieme agli altri,



1. Sinai, 20 aprile 2001

potrebbe rendere questa terra ed i Paesi che la comprendono – Egitto, Palestina, Giordania, Libano, Siria e Israele – un giacimento turistico-culturale unico al mondo, con vantaggi economici per tutti. L'unica condizione è la sicurezza con la pace, che quaggiù è un sogno lontano.

La frontiera con l'Egitto è anch'essa presidiata da soldati israeliani. La attraversiamo e, finalmente, scorgiamo le acque azzurre del Mar Rosso che penetrano nel deserto concedendo poco ad alberi e vegetazione. È uno scenario lunare.

Il Golfo di Aqaba è anch'esso frantumato da invisibili frontiere. I pochi chilometri di costa sono divisi tra Egitto, Israele (con la città di Eliat), Giordania (con la città di Aqaba, unico sbocco marittimo) ed Arabia Saudita.

Ahmed propone a me ed a Caterina Arcidiacono di andare ad Aqaba evitando Eliat. Utilizziamo la barca di Nehad, suo amico egiziano. Il colore dell'acqua è incredibilmente azzurro, disturbato soltanto dalle motovedette dei vari Paesi che difendono invisibili ed indefinibili confini sull'acqua. Sullo sfondo, due motoscafi giganti corrono intrappolati dalle motovedette, percorrendo in pochi minuti i tre chilometri della costa giordana. Nehad ci invita a lanciare un amo con un pennacchio di stoffa rossa e blu. È la stagione dei tonni e le possibilità di adescarne qualcuno sono alte.

Osservo la costa e le sue contraddizioni: Eliat, con i grattacieli ed il "taglio" occidentale, è una violenza contro questi luoghi ed è divenuta solo una località turistica per occidentali desiderosi di fare vacanza sul Mar Rosso, senza assaporarne né la storia né la vera identità; Aqaba è uno strano porto, l'unico sbocco della Giordania (ma anche dell'Iraq e di altri Paesi) sul Mar Rosso e sul Mediterraneo: mantiene l'identità di una cittadina araba, violata dalle architetture dei grandi alberghi che contrastano visibilmente con la struttura della città.



2. Aqaba, 21 aprile 2001



3. Aqaba, 21 aprile 2001



4. Aqaba, 21 aprile 2001

Immerso in queste riflessioni vengo strattonato violentemente dalla lenza che ha in mano Caterina: felice come una bambina la tiravelocemente a bordo fin quando non appaiono due tonnetti argentei di oltre due chili ciascuno (**foto 2**). Nehad l'aiuta a sganciare l'amo ed a depositare le prede sul fondo della barca. Per lunghi secondi i tonni si dimenano e come invasi da scariche elettriche, lanciano guizzi di sangue: i loro ultimi segnali di vita! Una lancia israeliana ci ferma. I tonni sono stati pescati in acque israeliane che, in questo periodo, vietano la pesca a traino. Dopo lunga discussione riusciamo ad andare via con le prede. Poco più avanti ci ferma una motovedetta dell'Arabia Saudita, vogliono vedere cosa abbiamo pescato e, anche se in maniera tollerante, ci invitano a non farlo più per evitare di danneggiare la barriera corallina.

Ci dirigiamo verso Aqaba facendo sosta su una spiaggia deserta. È qui che Nehad, Caterina e Ahmed raccolgono legna secca; sulla brace cuciniamo i tonni che, poi, ci dividiamo (**foto 3, 4**). Il sapore è unico, sento nel corpo l'energia di un essere ancora vivo e sogno un bicchiere di vino Aglianico che, a Maschito ed a Rionero in Vulture, viene prodotto da vitigni secolari: fresco e frizzante è nutrimento dello spirito e del corpo.

Vento forte e nebbia afosa rendono complicato il viaggio verso Amman. Vicino al porto donne velate si rinfrescano nell'acqua turchina che, al largo, lascia intravedere una barriera corallina di rara bellezza. L'aria è irrespirabile e la visibilità ridotta. Come un fantasma appare, all'inizio del porto di Aqaba, la motonave italiana "Maria Bottiglieri" con la scritta "Napoli".

Arrivo ad Amman giusto in tempo per la cerimonia. La regina Rania di Giordania sostiene il programma Cinemamed realizzato dalla Fondazione Mediterraneo – che ho creato nel 1994 insieme ad intellettuali, politici e diplomatici dei Paesi euromediterranei –, definendolo "*strumento di dialogo tra diverse culture in grado di riaffermare il valore delle identità come risorsa comune*". L'auditorium del Royal Cultural Centre è affollato di oltre 500 invitati: studenti, ambasciatori, delegati dell'Unione europea e dell'Onu, ministri e rappresentanti del Governo giordano. Monica Leveque rappresenta l'Unione europea: illustra il progetto Cinemamed e sottolinea il successo di questa nostra azione riscontrabile negli oltre 70.000 partecipanti ai Festival del cinema dei Paesi arabo-mediterranei, già svoltisi a Palermo, Bologna, Edimburgo, Cattolica, Lecce, Napoli, Madrid e Lisbona. Nel mio indirizzo di saluto ringrazio la regina ed il Governo giordano, ricordando l'antico legame con re Hussein e le principali attività svolte dalla nostra Fondazione con l'ausilio della sua sede di

Amman: la Conferenza euro-mediterranea del 10 ottobre 2000 sul dialogo interculturale, la valorizzazione delle donne-artiste del mondo islamico, una scuola sulle politiche euromediterranee. Alcuni studenti dell'Università di Amman con i loro professori mi consegnano una lettera in arabo e mi dicono: *“Vogliamo che Cinemamed continui, vogliamo continuare a capire, con semplicità, la storia e le culture dei Paesi arabi. Gran parte di noi è di origine palestinese. Desideriamo vera pace e sviluppo condiviso. Non vogliamo più guerre”*.

• **Lunedì 7 gennaio 2008. Ore 7,20**

Angelo Esposito è garbato con mia moglie. Aggiunge un cuscino per farla sentire a proprio agio e chiede il permesso di mangiare un pezzo di pane con formaggio ed acciughe.

“Lo faccio io, il pane – sussurra azzannando un cozzetto casereccio – perché non mi fido. Oggi tutto è inquinato. Io per il pane ci tengo assai e mi piace specialmente con il provolone e le alici salate”.

Mia moglie, per distrarsi e ridurre la tensione, fa notare che è un cibo non proprio adatto per la mattina, ricordando dialoghi sul pane con Predrag Matvejević, scrittore croato e fraterno amico. Con Caterina Arcidiacono e con lui ho creato nel 1994 la Fondazione Mediterraneo. Prima dello scorso Natale abbiamo rievocato uno dei nostri incontri, quando parlammo del pane e del suo significato...

(3) *Napoli, 25 settembre 1996*

Sul terrazzo di casa mia mangiamo un “casatiello”. È un tortino di pane, formaggio e salumi che di solito si fa a Pasqua. Me lo ha portato Bianchina, un’anziana panettiera di San Sebastiano al Vesuvio che perpetua la tradizione da tre secoli: con la pasta del pane del giorno prima produce il lievito per il pane del giorno dopo. E la sua famiglia fa così da trecento anni, nonostante le eruzioni, le guerre ed altre calamità.

“Sulle sponde del Mediterraneo – inizia Predrag con il boccone tra le labbra – nelle aree in cui il cibo manca più che altrove, da secoli scoppiano le guerre. Il nostro mare ed il pane nostro si cercano e si perdono l’un l’altro. Il cibo – in primo luogo il pane – diventa uno slogan essenziale: lo ritroviamo nella preghiera e nella rivendicazione. È un bisogno e un sogno”.

“Fare il pane – aggiungo balbettando mentre gusto un uovo sodo annegato nel casatiello – diviene un atto rituale e la ripetizione di questo gesto porterà alla nascita di un mito: ogni storia, racconto, vicenda umana, collegata all’evento rituale della donna che impasta acqua e farina, reiterato di giorno in giorno, per anni, per secoli, diventa parte

del prodotto che darà nutrimento all'umanità. L'energia che il pane trasmette al pensiero dell'uomo, per la sua semplicità e per la composizione che mescola insieme i due elementi dell'acqua e della terra, componenti base della struttura organica del corpo umano, traduce il peso della sostanza nutritiva nella leggerezza del linguaggio e nella luce del pensiero. Il pane è dunque l'oggetto "mitico" e il catalizzatore del pensiero: l'oro del Mediterraneo".

"Michele – continua Predrag – è buonissimo questo casatiello. Come si fa?"

"È un rito antico in uso a Napoli e nei paesi alle falde del Vesuvio. Ricordo ancora l'agitazione dei venerdì prima di Pasqua della mia infanzia. Le mie nonne, Pasqualina e Maria, fanno a gara per preparare il migliore "casatiello". Sono il nipote prediletto perché assisto entrambe nella preparazione e per la soddisfazione nel gustare il prodotto finito. La farina è di prima scelta, non come quella di oggi modificata geneticamente. Il lievito di "Bianchina" viene impastato con delicatezza dalle mani delle mie nonne con sapienza antica, sempre nello stesso verso. Quelle stesse mani ripongono l'impasto sotto coperte di lana e lì, al calduccio, la lievitazione raggiunge il suo culmine il giorno dopo. A questo punto il casatiello viene rifinito con sugna, pezzetti di formaggio, prosciutto, salame e decorato con uova sode fissate con fascette di impasto. La fase più delicata è la cottura che avviene nel forno a legna di Bianchina. Per evitare "scambi" con altre persone le mie nonne con rudimentali pennarelli segnano i loro nomi all'esterno dei tegami, in modo da essere certi di ritirare il "loro" casatiello una volta uscito dal forno. La temperatura raggiunge 450 gradi, assicurata dall'inserimento costante di fascine raccolte sul Vesuvio e selezionate dal marito di Bianchina: sono ammessi solo rami profumati e provenienti da alberi sani. Dopo un'ora il prodotto esce dal forno ed emana la fragranza che tu puoi gustare ora.

In realtà – riprendo il discorso più serio – l'invenzione del pane coincide con il passaggio dalla vita nomade all'insediamento stabile della comunità umana: nasce nella casa ed il processo di gestazione della sua invenzione è collegato a questa presa di contatto dell'uomo con la terra, nello sguardo che l'uomo "pastore" posa sui campi, contro la fuga dello sguardo che l'uomo "cacciatore" rivolge intorno a sé per cercare la sua preda. Lucrezio, Ovidio, Plinio ci tramandano notizie di questa prima fase, nella quale i popoli si cibavano di farina di fagioli, ghiande e frutti di palma.

Si può affermare che il concetto del pane nel Mediterraneo esistesse prima del pane stesso: la sua preparazione fu la risposta naturale ad un bisogno e ad una domanda che cominciarono ad assillare gli es-

seri umani di fronte all'aumento crescente delle bocche da sfamare. A questa prima domanda – “come nutrirsi?” – alla quale il pane fornì una risposta, fece seguito una serie di considerazioni sulla natura di questo alimento che soddisfacevano altri interrogativi e placavano dubbi in merito all'adeguatezza e superiorità del pane rispetto ad altri possibili “rivali”. La *conservabilità* del suo elemento base, i cereali, fu un primo fattore decisivo che però non escludeva la scelta di altre graminacee: l'orzo, il miglio, l'avena. Come accade per tutti i passi fondamentali del cammino dell'umanità, anche la nascita del pane è avvolta da un alone di mistero e di incertezza relativamente al luogo e al momento preciso della sua comparsa. Così come per il grano, dove la paternità è contesa dalle regioni limitrofe al fiume Nilo e al fiume Giordano e dall'Abissinia, allo stesso modo ci sono vari paesi del Mediterraneo che bisticciano per attribuirsi il titolo di “cornucopia” del mondo: tra loro c'è anche la Sicilia. Penso poi che l'altro motivo fondamentale che fece pesare la bilancia decisionale nella direzione del grano, piuttosto che di altri cereali, fu la sua resistenza alle intemperie, al freddo e al gelo, che nell'antichità raggiungevano picchi altissimi, ai limiti della sopportazione”.

“Michele, per quanto riguarda la *preparazione del pane*, uno degli aspetti più curiosi è quello riguardante il modo nel quale l'uomo arrivò all'ideazione del processo di molitura. Anche qui egli fece ricorso, evidentemente, all'osservazione di un meccanismo naturale e spostando lo sguardo dai frutti della terra agli animali che di quelli si cibavano, se stesso incluso, si appropriò della masticazione e ne tradusse la manualità attraverso l'invenzione della molitura. La riduzione del cereale in farina era già un passo importante verso l'istituzione del cibo per eccellenza; ma fu la possibilità dell'aggiunta del lievito a dire l'ultima parola. La crescita dell'importanza del pane nella storia nutrizionale dei popoli mediterranei e dell'umanità intera è propiziata dalla lievitazione della sua massa ad opera della birra, cioè del lievito di birra, che era conosciuto fin dai tempi di Babilonia. Il lievito introduce un fattore creativo nella prassi artigianale del pane: esso è l'elemento che permette all'uomo, come soggetto creativo e pensante, di *concretere* all'oggetto della sua creazione, innestando la sostanza ed il tempo dell'idea sul corpo della prassi. Le varie forme e qualità che il prodotto assume, variando la natura del processo di creazione, sono ciò che rivela all'uomo la sua natura di *homo faber*”.

Restando in tema, preparo due freselle invase di pomodorini del Vesuvio, basilico fresco ed olio d'oliva lucano e continuo: “Come architetto e ingegnere paragonerei la farina all'argilla e ai mattoni utilizzati per *fare* la casa, ed alla costruzione della casa corrisponde la costruzione dei forni, cioè degli strumenti necessari per condurre a compimento il

lavoro. Il forno è la fucina dove si forgia l'idea che si esprimerà nell'oggetto che viene fuori, una volta terminato il processo, nella forma di un mattone per la costruzione della società, oppure nella forma del pane che consente di estrarre l'oro del pensiero. Dalla terra – farina, sabbia, argilla – combinata alla fluidità dell'acqua, dopo il suo passaggio nella forgia del fuoco, si approda all'aria: la leggerezza della parola e dell'idea”.

“Michele, mi piace molto questo paragone che hai fatto e che mi porta ora a fare un'incursione nella filosofia e nella religione. Che nasca dai quattro elementi dei presocratici o dalla terra dei cristiani, nel mito della creazione del primo uomo è implicito il sorgere dell'*homo faber*: come soggetto autocosciente nasce nel '700 ma come semplice artigiano – fabbro, fornaio, falegname, scrittore – comincia la sua carriera perlomeno dal tempo in cui si può datare l'invenzione del pane. In pratica è colui che si impadronisce del tempo e lo scandisce secondo il ritmo della “durata delle proprie idee”. Il suo piacere nell'osservazione del processo di produzione è tale da consentirgli di impastare le proprie idee contemporaneamente all'impasto del materiale che ha di fronte, senza sentire noia oppure distacco per l'azione che sta compiendo, la quale corrisponde alla traduzione dell'idea in una forma”.

“Predrag, sai che mi viene in mente? Nella storia del pane questo rapporto con la forma è della massima importanza: forma conica, concava, tonda, piana sono il supporto che l'uomo predispone al proprio operare affinché la sua creatività non fluisca all'infinito e sia materializzata in un oggetto; affinché il tempo della creazione non fluisca ininterrottamente e si condensi invece in una porzione limitata dello spazio. Alla ritualità ed al godimento dell'uomo nel tempo individuale della produzione del pane, corrispondono l'atto rituale e il piacere della mensa, momento nel quale veramente il pane diventa oggetto mitico, e la sua fruizione collettiva autentico rito”.

Concludo mangiando l'ultimo pezzo di fresella e sussurro:

“Guardando questo pezzo di cibo ogni giorno presente sulla nostra tavola, dovremmo sempre ricordare la grande storia che in esso è racchiusa, recuperarne i valori profondi ed accanto a tutti i pani, che ci vengono dati dalla poetica e dalla tradizione, inserire il “Pane della pace”.

L'aria già viziata all'interno dell'ambulanza diventa poco a poco irrespirabile sia per la presenza di quattro persone sia per gli odori emanati dal formaggio e dalle acciughe che, in abbondanza, il nostro infermiere ha inserito nel suo cozzetto di pane. Ed è proprio lui ad anticipare le scuse a mia moglie: “Signora, perdonatemi! Ma a me le alici salate danno energia. Mia moglie mi ha insegnato a mangiarle la

mattina: lei è piemontese ed è un'artista nel preparare la bagna cauda. Io me ne faccio grandi scorpacciate inaffiandola con il vino rosso frizzante di Gragnano. Ma solo il sabato, perché il fetore dell'aglio farebbe scappare il mio collega ed anche i malati che trasportiamo". Rita, che odia l'aglio, annuisce ed in cuor suo si ritiene fortunata perché costretta a sopportare "solo" questo odore misto di provolone ed acciughe. Nel frattempo l'aglio e le acciughe stimolano i miei ricordi.

(4) Torino, 16 novembre 1996

Vento e pioggia rendono rischioso il volo. Atterriamo a Caselle. È difficile rintracciare "segni mediterranei" nel capoluogo piemontese avvolto dalla nebbia e circondato da montagne già innevate. Con alcuni membri della Fondazione concludiamo le riunioni del Comitato Scientifico della Biennale dei giovani artisti dell'Europa e del Mediterraneo. Ci troviamo in pochi minuti dall'aereo traballante alla sala conferenze della Galleria d'Arte Moderna. Le parole-chiave che abbiamo individuato per questa Biennale sono "Mediterraneo", "creatività", "giovani". Mettere insieme personalità e idee diverse di amici come Ugo Perone, Predrag Matvejević, Alessandro Baricco, Tahar Ben Jelloun, Furio Colombo, Giorgetto Giugiaro, Franco Battiato, Jack Lang ed altri è impresa ardua. Tutti noi concordiamo sull'esigenza di trasformare la Biennale da momento di "esposizione" a momento di "riflessione".

Ottocento giovani artisti, tra i 18 ed i 35 anni, provenienti da sedici nazioni dell'Europa e del Mediterraneo, si incontreranno a Torino dal 17 al 23 aprile 1997: architetti, fotografi, musicisti, gastronomi, designers, registi, illustratori, scultori, scrittori, poeti, videomakers, coreografi e stilisti – selezionati da oltre mille esperti – porteranno i tormenti ed i conflitti che lacerano il Mediterraneo attraverso centinaia di spettacoli ed eventi che invaderanno il capoluogo piemontese. La Biennale organizzata dal Comune di Torino, dalla Provincia e dalla Regione Piemonte, con la collaborazione della Fondazione Mediterraneo e di altre istituzioni, sarà un importante momento di dialogo. Concludendo i lavori, scegliamo anche il logo dell'evento, un'acciuga che sovrasta la scritta "Se vi piace il mare venite a Torino": lo presentiamo con l'assessore re-



gionale alla cultura Giampiero Leo e con il coordinatore della biennale Luigi Ractlif. **(foto 5)**.

È tarda sera. Tra la pioggia fitta ed un thè alla menta abbiamo discusso di “Mediterraneo” per l’intera giornata. Regione particolare, il Piemonte. Si sviluppa nelle montagne, non possiede coste, ma ovunque s’intravede il “mare”: nella storia, nella memoria, nella cultura, nelle tradizioni.

Domenica 17 novembre 1996, ore 8,30

Guido Accornero, fondatore del Salone del Libro di Torino, mi conduce, mentre sono ancora assonnato, a Nizza Monferrato. Ancora nebbia, tanta pioggia ed umidità. Stipato in una “cinquecento”, vengo iniziato alla “bagna cauda”, sotto lo sguardo divertito di Beniamino Placido, del provveditore agli studi di Torino e di altri amici.

Nel programma “Piemonte tra Europa e Mediterraneo” avevo individuato, tra l’altro, in cibi come la bagna cauda, la “mediterraneità” di questo pezzo d’Italia. Questa volta è arduo rintracciare calore e colori nel grigiore di un clima nordico. E invece esistono. Vivono nei luoghi e nella memoria dei piemontesi.

A Nizza Monferrato la Confraternita della bagna cauda e del cardo, con l’Ordine delle maestre della cucina monferrina e langarola, celebra una festa di fine raccolto nelle cantine di Arturo Bersano: vignaiolo, fondatore della Confraternita e poeta della civiltà contadina. La sua opera culturale – con il Museo delle Contadinerie e la Raccolta delle stampe sui vini – ha lasciato segni forti ed importanti. Nel Museo Bersano ha sede la Confraternita che opera al fine di ricercare, approfondire e mantenere in vita tradizioni e valori della civiltà contadina: una cultura semplice, tipicamente mediterranea, che è nelle radici di tutti noi e che può essere fonte di ispirazione per la vita di ogni giorno. I Confratelli cercano di invitare il prossimo a riconsiderare il “modo di prendere la vita”, la propria filosofia di comportamento quotidiano, consigliando a gran voce il modo schietto e generoso di tempi meno frenetici e superficiali. In questo clima si svolge la festa. Per un giorno all’anno, dal 1964, il Museo e la casa di Arturo Bersano diventano il regno indiscusso della Confraternita.

Strani signori, avvolti in grigi mantelli, con alte “bombette” sul capo e guarniti con collari dai colori variopinti, consegnano il premio Paisan Vignaiolo. Dopo Giovanni Arpino, Luigi Firpo, Giorgio Bocca e Umberto Eco viene “decorato”, quale maestro della Confraternita della Bagna Cauda, Beniamino Placido, lucano di nascita e primo non piemontese a ricevere il premio. La lentezza del rito ed il calore di questa gente mettono a proprio agio.

Parlare con l'amico Placido di cose amene quali ricette, peperoni e Aglianico, hanno d'un tratto "sciolto" la nebbia ed annientato il grigiore della giornata. Beniamino ringrazia per l'onore ricevuto e sottolinea l'importanza della tradizione contadina. Richiama alla memoria piemontesi illustri ed evidenzia l'importanza fondamentale di Carlo Levi che, con il suo "Cristo si è fermato ad Eboli", costituisce una pietra miliare per comprendere le civiltà contadine.

Uno dopo l'altro vengono "intronizzati" Sara Simeoni, Guido Accornero, Paolo Verni ed un esponente dei Mau Mau: con questo nome venivano chiamati i "terroni" del sud giunti a Torino. Questo gruppo di giovani musicisti emergenti ha ripreso il nome "Mau Mau" unendo ritmi mediterranei a dialetti piemontesi, con lo scopo di eliminare le differenze ed alimentare una necessaria dimensione multiculturale: i versi della canzone che i Mau Mau propongono agli oltre 500 commensali – ospiti nel capannone delle Cantine Bersano – sono tratti da una filastrocca dedicata alla Bagna Cauda da Guido Ceronetti, custodita da Laura Bersano, vedova di Arturo. Un brano della canzone racconta:

“Che goduria / che fortuna / costa seira ch’as trovoma / venta fé na gran baldoria / venta fé na sarabanda / ventarà co’ ampesté l’aria / Bagna cauda nos laudamos...”.

Si continua con la ricetta:

“Preparazione: l’olio d’oliva per amalgamare, per ammorbidire, per riconciliare; le acciughe che rubano il sale del mare, che raspano la gola e sono pesci da montagna; l’aglio che fa bene alla pressione, alla circolazione e tiene il diavolo alla larga. Costa a l’è la bagna cauda / nostra sancta medicina / campé giù la bagna cauda con sciroppo barbaresco. Sempre in compagnia, per portare nuovi adepti / anche i peggio schizzinosi che ‘domani io lavoro’ / che non fanno mai un coro / vivono senza colori. Sulla tavola imbandita/ gran foresta di bottiglie / dalla freisa alla barbera / dal nebbiolo al grignolino / riempi il piatto a montagnola / e preparati al divorò di: peperoni sotto raspa, cardo gobbo che è più dolce, barbabetole e patate, di cipolle cotte al forno, verza crespa che raccoglie gran quantità di bagna, poi finocchio e sciolotin, sedano e tapinabò”.

Una festa popolare, un rito che diventa evento culturale per celebrare la bagna cauda. Questo piatto unisce prodotti tipicamente locali con altri mediterranei, come l'olio d'oliva e le acciughe. Sotto il sale, che ne permetteva la conservazione, l'acciuga veniva venduta da ambulanti che ricevevano in cambio il vino locale.

È sera. Nel capannone sapori, balli e canzoni – molto apprezzate le melodie napoletane – costruiscono un'autentica mediterraneità. Come l'aglio antichi valori si impregnano e trasudano dalla pelle di uomini semplici, capaci di trasportare il mare tra i monti. Gli sguardi di

questa gente, simili ai tanti dei popoli mediterranei, confermano ancora una volta che la mediterraneità non si eredita e non è esclusività delle coste. Si acquisisce con la forza delle idee e della memoria.

• **Lunedì 7 gennaio 2008. Ore 7,40**

Vista dai vetri delle porte posteriori dell'ambulanza Napoli appare diversa. Di solito la si guarda marciando in avanti. Si scoprono nuove prospettive e sembra essere una città diversa, nonostante i percorsi siano noti ed abituali. L'immondizia veramente sta affogando la città. I napoletani non meritano questo castigo. "È una vergogna – dice Raffaele Maione, l'altro infermiere – io sono sempre stato comunista e non mi aspettavo questo 'tradimento' dai miei compagni. Si può abusare sul superfluo, ma 'a munnezza è una cosa seria: dotto', i casi di tumore non si contano più, specialmente per chi vive vicino alle discariche abusive di rifiuti tossici. E pensare che mio padre mi ha svezzato cantandomi, al posto della ninna nanna, *Bandiera Rossa* e *Bella ciao, ciao, ciao...*".

La mia mente, appannata e distratta dall'inusuale percorso, vaga nel passato.

(5) *Roma, venerdì 11 ottobre 1996*

In una trattoria vicino piazza del Popolo sto cantando, quasi urlando, *Bella ciao, ciao, ciao...*

I partecipanti al coro, miei commensali, sono Predrag Matvejević, Hanifa Kapidžić-Osmanagić, Vladimir Bilić, Izet Sarajlić, Sead Fetahagić, Slavko Santić, Marko Kovacević, Vojka Djikić-Smiljanić, Vlatko Dolecek. I clienti, gran parte giapponesi, sono incuriositi ed infastiditi. Non si spiegano le urla, le troppe bottiglie di grappa, le diverse lingue. Un cameriere spalanca la porta d'ingresso per ridurre il frastuono. Le nostre voci, per lo più stonate, si spargono lungo via Ripetta, attirando qualche curioso dalla vicina piazza del Popolo.

Sui volti di tutti noi, emozione, lacrime, rabbia e gioia: sentimenti "liberati" urlando sempre di più *Bella ciao, ciao, ciao... Bella ciao, ciao, ciao...*

Entra un bambino per vendere fiori. Izet vuole privarsi di cinquantamila lire per una rosa. Predrag glielo impedisce, consapevole del valore di quella somma oggi a Sarajevo. Si accordano per diecimila lire. Il piccolo fioraio gioisce. La serata volge al termine.

Abbiamo ripercorso durante la cena le tappe del calvario di Sarajevo assediata per



oltre milleduecento giorni. Commovente il brindisi finale. Vlatko Dolecek ringrazia per la bella serata: “da raccontare ai nipoti” conclude. Insieme con i suoi amici bosniaci ripercorre l’impegno della Fondazione Mediterraneo in favore della Bosnia. Izet, con espressione infantile, pronuncia piccole frasi: “Noi bosniaci siamo uomini di parola. Voi italiani avete subito una guerra, nel 1944. Ma si trattava di una guerra morale. Da noi, come ha detto il mio amico Erri De Luca, sono entrati in guerra le città, i villaggi, le famiglie, gli amici. La mia emozione questa sera supera la ragione. Sono deluso dai popoli “razionali”: sono i popoli “irrazionali” e le persone emotivamente coinvolte, come Michele Capasso, ad averci veramente aiutato. Il nostro amore per voi e per ogni italiano sarà perenne. Per voi farò tutto quello che potrò...”.

I commensali bosniaci sono i fondatori del “Circolo ’99” di Sarajevo, guidati da Predrag Matvejević, loro rappresentante a Roma (**foto 6**). Il circolo era all’inizio una piccola radio alternativa che trasmetteva sulla frequenza 99. All’epoca nessuno poteva immaginare che sarebbe diventato il simbolo della resistenza culturale di Sarajevo. In piccoli ambienti distrutti dalla guerra si ritrovano musicisti, scrittori, poeti, attori, pittori: decisi, durante l’assedio della capitale multi-etnica, ad opporre una resistenza personale e particolare. In Bosnia oggi si continua a resistere. Molti incidenti quotidiani dimostrano che non c’è una vera pace: solo un misero armistizio. Il dopoguerra è duro e crudele quanto la guerra stessa. Sono fenomeni che, già accaduti nel corso della storia, si ripetono in Bosnia. Tra i molteplici esempi cito l’impossibilità ancora adesso, a “pace fatta”, di raggiungere Sarajevo da Spalato di notte, per il rischio di agguati e attentati. Gli amici del “Circolo 99” sono rimasti a Sarajevo durante tutto l’assedio. Per la prima volta molti di loro – un’intera delegazione – escono dalla loro città per essere qui con noi a Roma. Alcune volte appaiono gioiosi come bambini, altre tristi e depressi. Vagolano per le strade di Roma stupiti che possa esistere una città dove è possibile uscire di sera, divertirsi, camminare, parlare con gli amici.

“Chi come me – mi sussurra Izet – viveva di amici, di quell’amicizia faceva strumento contro ogni distruzione, morale e materiale. La mia solitudine a Sarajevo, senza poter comunicare con nessuno, è tragica”. Subito dopo Izet recita:

“Che cosa è successo durante la notte amici miei / che cosa è successo durante la notte amici miei / non so cosa state facendo / nemmeno cosa state leggendo / non so nemmeno che cosa state bevendo / non so nemmeno se siamo ancora amici. Non è questa la Bosnia che volevamo”.

Gli interessi economici crudeli che hanno alimentato questa guerra assurda sono ancora in agguato. La Germania vuole estendere l’influenza del marco pure al Sud – Est europeo. Dopo aver “conqui-

stato” il Mediterraneo attraverso accordi con la Croazia ed altri Paesi della ex Jugoslavia, sta iniziando il rimpatrio forzato di oltre 350.000 profughi della Bosnia-Erzegovina rifugiati in terra germanica. Beslagić, sindaco di Tuzla, lancia insieme agli altri l'allarme: il rientro dei profughi produrrà nuovi disastri, nuove pre-guerre o guerre tra disperati sul posto ed esuli che tornano. I cento intellettuali del “Circolo 99” si battono per il ripristino della multireligiosità.

“Una volta un bambino bosniaco nasceva accanto ad un bambino che era molto diverso eppur simile a lui, – dice Hanifa Kapidžić – perdere questa percezione naturale di convivenza rappresenta una sciagura per tutta l'umanità”. Slavko Santić prosegue dicendo che “in Bosnia si è consumata la prova generale del fascismo dell'Est. Quello che chiediamo all'Europa è di non civettare con l'Est attraverso la distruzione della Bosnia”.

Gli intellettuali bosniaci chiedono soprattutto impegno ed onestà sul piano economico degli aiuti. Vogliono far rientrare metà della popolazione fuggita all'estero in cerca di salvezza e trattenere 700.000 disoccupati. Il loro grido è smorzato. Il loro appello alla tolleranza ignorato. Le leggi dei mercati, dei mercanti e delle nuove mafie influenzano anche la “ricostruzione” in Bosnia. E noi? Sarajevo è il nostro specchio. L'immagine di un'Europa infetta, incapace di evitare quello che è accaduto: la distruzione della multietnicità e della tolleranza. Dice Erri De Luca salutando gli amici bosniaci: “Quello che maggiormente mi ha colpito nella guerra in Bosnia – dove, come camionista, ho condotto decine di convogli – è stata la sistematica distruzione dei luoghi di culto. Una spropositata quantità di artiglieria è stata sprecata dal punto di vista militare per distruggere chiese ortodosse, chiese cristiane, moschee e minareti. Ho visto cimiteri sventrati: vi è stata una volontà precisa di cancellare un popolo dalla storia, dalla memoria, dal passato. Gli spari sulle biblioteche, sulle tombe, sui santi, sulle feste, sui matrimoni, sul vostro passato sono la novità di quest'assurda strana guerra”.

Eppure, come ha ribadito l'ambasciatore di Bosnia Vlatko Kraljević, la guerra non ha ucciso l'arte e la cultura. La testimonianza del “Circolo 99”, degli oltre 150 spettacoli teatrali svoltisi a Sarajevo sotto le bombe, delle manife-

7. Sveti Stefan (Montenegro), 10 settembre 1996



stazioni culturali e dei giornali che continuavano a stamparsi sono il segno eloquente che è impossibile annientare la memoria di un popolo.

“Sarajevo – affermo concludendo l’incontro – deve costituire il nostro specchio dove riflettere le nostre vergogne, per capire che gli egoismi, gli interessi particolari, le divisioni – a qualunque livello avvengano – non solo possono trascinarci verso inutili secessioni, ma, alla lunga, trasformano uomini, un tempo amici, in brutali assassini cannibali di se stessi”.

Sarajevo, 10 luglio 1964

È la prima volta che visito questa città. Mio padre ama trascorrere brevi periodi di vacanza in Jugoslavia: Mostar, Antivari, Budva, Tuzla, Vukovar, Virpazar, Titograd, Cetinje, Ulcinj e Sarajevo sono le tappe annuali dove trascorriamo le vacanze pasquali e quelle estive. Mi colpisce, di quella gente, l’integrazione culturale e sociale tra diverse religioni e culture, oltre alla natura che, intatta nella sua bellezza, invita all’ozio e alla riflessione. Molti gli amici jugoslavi che vengono a casa nostra per le feste natalizie: in questo modo ricambiamo l’ospitalità ricevuta. Tra loro i più simpatici sono il medico Peter Zec, con la barbetta sempre curata, e il dentista Rade Jovanović, con l’aria furbetta e sempre in cerca di “oro per affare”, da trasformare in capsule per denti destinate ai suoi clienti più danarosi. Mitiche le scampagnate nelle montagne bosniache a caccia di prosciutti affumicati e le scorpacciate di pesce lungo le coste montenegrine (**foto 7**). Personalmente, con le mie macchine fotografiche, amo addentrarmi nei piccoli villaggi interni, vicino Srebrenica, affascinato dai mercatini più poveri e dai volti della gente (**foto 8**).

Per questo, nel 1993, all’inizio della guerra in ex Jugoslavia, rimango fortemente colpito dagli eccidi di criminali come Milosević e dalla vista di cadaveri decapitati, torturati, offesi. Un “urbicidio” e un “memoricidio”: una tragedia che ha cambiato la mia vita.



9. 10. 11.
Sarajevo,
14 ottobre 1994.
La piccola Diana
ha la testa
trapassata
da un proiettile.
Morirà dieci
giorni dopo



Sarajevo, pomeriggio del 14 ottobre 1994

Non potrò mai dimenticare lo sguardo dolce e perso della piccola Diana. È paralizzata, ha la testa trapassata da un proiettile. Morirà dieci giorni dopo (**foto 9, 10, 11**).

• **Lunedì 7 gennaio 2008. Ore 7,45**

Mentre stringo la mano di mia moglie, tra me e me penso alla sua difficoltà nell'accettare una mia scelta difficile a metà del 1994: sospendere la professione di architetto e di ingegnere, vendere parte dei miei beni per azioni di solidarietà verso le popolazioni della ex Jugoslavia e per creare la Fondazione Mediterraneo. Ciro, l'autista, mi interrompe: "È la prima volta che salite su un'ambulanza?". Gli rispondo che ho avuto diverse occasioni di usare e visitare questo mezzo di trasporto...

Quando nel giugno 1990 è colpito dal cancro che dopo tre mesi lo vince, mio padre continua la solita frenetica attività. Da pochi giorni si sono svolte le elezioni regionali e provinciali alle quali ha dato, come al solito, un notevole contributo. Il suo pensiero è proiettato verso grandi progetti, quali il Parco del Vesuvio o la grande viabilità intercomunale, indispensabile per l'esodo dai centri sovraffollati nel caso di una nuova eruzione del vulcano. A San Sebastiano continua a rendere più efficienti, adattandoli al mutare dei tempi e delle esigenze di vita, i servizi istituiti: ecco allora la nuova cartografia numerico-digitale del territorio comunale, la nuova normativa sui tetti, il centro per gli anziani, il completamento del parco urbano, la metanizzazione del territorio comunale, il cimitero per i cani, l'organizzazione di gite per i vecchi del paese e così via. Questi pensieri paterni verso grandi progetti coinvolgono anche me: impedito, per scelta autonoma e per imposizione paterna, a svolgere la mia attività nel paese, ho tuttavia un enorme desiderio di collaborare.

Tra il 1983 e il 1990, mi sono trovato ad approfondire la tecnica progettuale di strutture sanitarie complesse come i centri per la prevenzione e cura dei tumori. È così che penso ad un'opera significativa da realizzare a San Sebastiano, su mia direzione e progetto: una moderna struttura specializzata appunto nella cura di questa diffusa malattia.

Mai avrei immaginato di vedere in questa struttura ospitati cari amici e gli stessi genitori! Il 14 giugno 1990 ricorre il mio 36° compleanno. Questo giorno è spesso legato ad eventi importanti della vita di mio padre: lo convinco a sottoporsi ad un esame particolare. Quando mi mostrano, triste regalo di compleanno, lo scheletro macchiato rilevabile dalla scintigrafia ossea, mi rendo subito conto che le metastasi lo stanno distruggendo. Decido di tacere per non spegnere l'energia positiva del suo entusiasmo, assumendo una vera e propria maschera. I tre mesi suc-

cessivi sono quelli del declino corporeo: pur avendo compreso a pieno la gravità del male, mio padre continua a vivere fin che può, cercando di alleviare i dolori con una partita a scopone, unico svago delle sue serate, nelle quali, tra uno spariglio e l'altro, fa sempre scivolare il discorso sul Comune e sui dipendenti; verso di loro nutre un sentimento di affetto, ma gli fuma il naso quando, già gravemente ammalato, è costretto a firmare congedi per cure termali a giovani in salute, o a ricevere certificati medici compiacenti di assenteisti incalliti. E non mancano, sia pure a voce bassa, le sue filippiche contro il burocratismo, la corruzione e tutte le cattive abitudini del tempo, che paralizzano i centri vitali della società.

Alla fine di agosto del 1990 le sue condizioni si aggravano e decidiamo di trasferirci in Francia per un ultimo tentativo di cura. Prima della partenza vuole salutare i più stretti collaboratori ed amici, tra i quali il parroco Don Gaetano Borrelli. A questi chiede di celebrare una messa nella sua camera da letto. Il momento è particolarmente toccante. Vederlo, sempre sobrio e composto nonostante i dolori e le cure quasi umilianti cui lo espone il decadimento fisico, ascoltare con laica religiosità il rito officiato dall'amico, osservare la sua disperata speranza nel prendere la comunione, suscita in tutti i presenti commozione e rispetto. Dopo la messa lo aiutiamo a salire in macchina diretti all'aeroporto: consapevole della propria fine, chiede di fare un giro per San Sebastiano. Difficilmente potrò dimenticare quel suo sguardo che cerca di catturare le immagini del suo adorato paese e di immagazzinarle per l'ultima volta.

Sull'aereo che ci trasporta in Francia legge un biglietto di incoraggiamento ed auguri, inviatogli da un vecchio avversario politico: sulla busta è scritto "Ad un Sindaco onesto". Durante il viaggio parliamo dell'onestà: lui odia sentirsi definire onesto, perché, dice, "oggi l'onestà è a buon mercato e dietro di essa si nascondono i peggiori misfatti. Ci sono uomini onesti ma stupidi, leali ma inconcludenti". La sua onestà è invece diversa, è fatta di buone intenzioni, ma anche di risultati. Questo modo di essere onesto gli ha permesso, a mio avviso, di realizzare il sogno di molti uomini: coniugare l'ideale con il reale, i principi con la tolleranza, in un raro esempio di virtù laiche e cristiane insieme.

In Francia si affida alle cure dell'amico medico Martin Schlumberger: a questi, che gli porta notizie sempre più preoccupanti, con educazione e gentilezza risponde sempre *merci*. Ed è Martin a chiamarmi la mattina di giovedì 20 settembre 1990. Anche se in apparenza sembra migliorato e lucido, in realtà mio padre è vicino alla fine. Consiglia di trasportarlo a San Sebastiano con un'ambulanza. Prima di partire, come per un presentimento, mio padre mi chiede di rileggergli il messaggio che, interpretando il suo pensiero, ho predisposto e fatto inviare, per fax, ai cittadini di San Sebastiano:

"AI CITTADINI DI SAN SEBASTIANO AL VESUVIO".

Carissimi,

oggi mio figlio Michele, ritornando a Parigi dall'Italia, mi ha trasmesso il saluto affettuoso di voi tutti, ed è a lui stesso che affido queste confuse parole a voi indirizzate.

Non ho vergogna a trasmettere la mia emozione e la mia nostalgia: l'emozione è dovuta al desiderio di avervi voluto rivedere tutti; la nostalgia mi assale non per la lontananza ma per la paura inconscia di non poter più rivedere voi e San Sebastiano.

Desidero ringraziarvi per le vostre testimonianze di profondo affetto. D'altronde, l'ho sempre sottolineato in passato, è grazie alla "qualità umana" dei sansebastianesi che si è riusciti, insieme, a costruire quel modello di amministrazione pubblica da tutti invidiatoci.

In questi giorni di malattia mille pensieri arroventano la mia mente: rivivo nella memoria i tanti episodi di oltre quarant'anni di vita trascorsi con voi e che ci hanno visti protagonisti.

Ho la consapevolezza di aver creato una grande Famiglia con tutti i problemi, le ansie, le difficoltà di una famiglia amplificati mille volte: alla fine, credo, ce la siamo cavata molto bene!

Desidero esortarvi. Una domanda costante che ho rivolto ai miei figli ed a chi veniva a Parigi a trovarmi era: "come vanno le cose a San Sebastiano? Come se la cavano? Va tutto bene? Tutti mi hanno tranquillizzato e, nel profondo del mio animo, spero proprio che succeda quello che capita di norma nelle famiglie: e cioè che, di solito, quando manca "il genitore", i "figli" sono più buoni ed educati e rispettano i suoi insegnamenti.

Sarei felice se ciò accadesse anche a San Sebastiano e vi esorto a non sciupare, con inutili diatribe, quello che insieme, con fatica ed enormi sacrifici abbiamo costruito per l'interesse collettivo ed il futuro dei nostri figli.

La speranza che la mia salute migliori è forte; a chi mi esorta a non mollare rispondo: "Ce la sto mettendo tutta!".

L'unica ansia che mi assale quando i dolori si intensificano è legata all'uso della mia vita interamente dedicata a San Sebastiano: in quei momenti ho l'impressione che tutto sia stato inutile, effimero.

Spero che così non sia stato e vi esorto, ripetendomi, affinché sappiate sempre essere all'altezza del vostro ruolo, soprattutto conservando ed educando i vostri figli a rispettare tutto quello che in quarant'anni di collaborazione abbiamo insieme edificato.

Vi abbraccio forte tutti con la speranza di rivedervi presto.

Il Vostro Sindaco

Al momento della partenza vuole salutare i medici e gli infermieri che lo hanno curato a Parigi. Lo fa con dignità e compostezza. In cuor suo, sa che quelli sono gli ultimi sguardi che vedrà. Io e mio fratello Pino, avvertiti della gravità delle condizioni, decidiamo di accompagnarlo.

Non fu facile trovare un'ambulanza che ci riportasse da Parigi a Napoli, perché le condizioni di nostro padre erano gravissime e nessuno voleva assumersi la responsabilità in caso di decesso durante il trasporto. Françoise ed Alain, due infermieri poco più che adolescenti, accettarono. Partimmo da Parigi a mezzogiorno; con noi c'era Gennaro, autista di mio padre. Eravamo tutti preoccupati perché la riserva di ossigeno era appena sufficiente, ma poi capimmo che non ce ne sarebbe stato bisogno. Babbo spirò poco prima di mezzanotte a dieci chilometri dal confine del Monte Bianco. Da Aosta a Napoli fu un viaggio nei ricordi interrotto soltanto da Gennaro che, trattenendo le lacrime, ricordò ad Alain che era lui l'autista di mio padre e che intendeva accompagnarlo nell'ultimo viaggio verso San Sebastiano. Ed infatti, passato il confine, è Gennaro a mettersi al posto di guida dell'ambulanza e, tra le lacrime, continua a parlare con nostro padre, come se fosse ancora in vita. L'interno dell'ambulanza con la salma custodita dagli sguardi dei giovani infermieri difficilmente si potrà dimenticare.

• Lunedì 7 gennaio 2008. Ore 7,50

L'alba di questo 7 gennaio 2008 tarda a farsi vedere. La città è buia e deserta. I cantieri della metropolitana di piazza Municipio richiamano la scenografia di un disastro set cinematografico. Sullo sfondo, il Maschio Angioino perde la sua fierezza ed autorità: per qualche istante sembra essere un castello di cartapesta anziché di piperno e diffonde la triste sensazione di essere in una Disneyland dismessa. Passiamo davanti all'edificio dell'ex Grand Hotel de Londres dove hanno sede la Fondazione Mediterraneo ed il mio ufficio: per un attimo penso ai sacrifici ed alle difficoltà per restaurarla.

L'ambulanza si inerpica sui vicoli dei Quartieri spagnoli e si dirige verso l'ospedale, sulle colline della città. Il degrado del dopo terremoto, dopo oltre 27 anni, è ancora palpabile e alcuni edifici sono ancora infasciati da impalcature metalliche, ormai arrugginite e ricoperte di patina dorata.

“Dotto’ – mi dice Raffaele l’infermiere – abito qui da quarant’anni: nulla è cambiato. È uno schifo. Affoghiamo nei rifiuti, nella criminalità e nella prostituzione. Ci vorrebbe una forte eruzione del Vesuvio per fare piazza pulita e ricostruire tutto”.

Napoli è una strana città. A volte sembra di essere in una *medina* della riva Sud del Mediterraneo.

Lo ricordo a mia moglie e ai due ambulanziere, iniziando uno sproloquio mattutino che però raccoglie un certo interesse:

“Con la parola *medina* si intende il “cuore pulsante” delle città, il “centro del centro”. È un insieme di memoria, storia, scambi, saperi, che costituiscono il *capitale sociale e umano* basato sulle relazioni: un bene spontaneo che va catalogato, tutelato, valorizzato e promosso, allo stesso modo con cui viene catalogato, tutelato, valorizzato e promosso il *capitale architettonico-monumentale* ed il *capitale culturale-artistico*. A queste tre risorse-capitali delle città se ne aggiungono altre due: la *vivibilità* e la *sicurezza*; dalla loro armonica presenza dipendono lo *sviluppo sostenibile*, il *benessere* e la *qualità della vita*”.

Mia moglie mi invita ad essere sintetico o a tacere. Imperterrito, continuo:

“Partendo dalle antiche medine, il capitale sociale e umano si è esteso spesso al di fuori dello spazio che delimita la *medina* stessa. Lo dimostrano le osterie e le botteghe artigiane sorte vicino al mare, i diversi centri in cui questo capitale sociale e umano, in varie epoche, si è radicato nel Centro Antico come nelle periferie: dove esistevano già vecchi centri di villaggi inglobati poi nelle grandi città. Da questa considerazione si comprende l'assoluta prevalenza del capitale sociale e umano di una città rispetto allo spazio materiale che teoricamente delimita e identifica *centri e medine* e l'assoluto valore di questo capitale che, se si sposta o viene meno, svuota le architetture e gli spazi umani rendendoli privi di significato e di vita”.

Ciro chiede chiarimenti. Rispondo: “Sant’Agostino diceva: ‘La *civitas*, il Centro Antico, non sta nei sassi, ma negli uomini’ e Tucidide ricordava che ‘sono gli uomini che costruiscono le città e non i muri soltanto o le navi senza passeggeri”.

“Dotto’ – interrompe Raffaele – ma che è ‘stu capitale umano?”.

Ed io: “Sono voci, suoni, odori, sapori, saperi, leggende, memorie, osterie, botteghe, preghiere, spezie, mercati, canti e quant’altro; prima ancora che pietre, mura, stucchi, pitture, sculture. Un grande patrimonio “im-materiale” che costituisce la linfa vitale delle città”.

“Dotto’ – dicono i due infermieri e l'autista, con accorata sincro-



nia – abbiamo capito poco. Potete farci qualche esempio pratico, terra-terra?”.

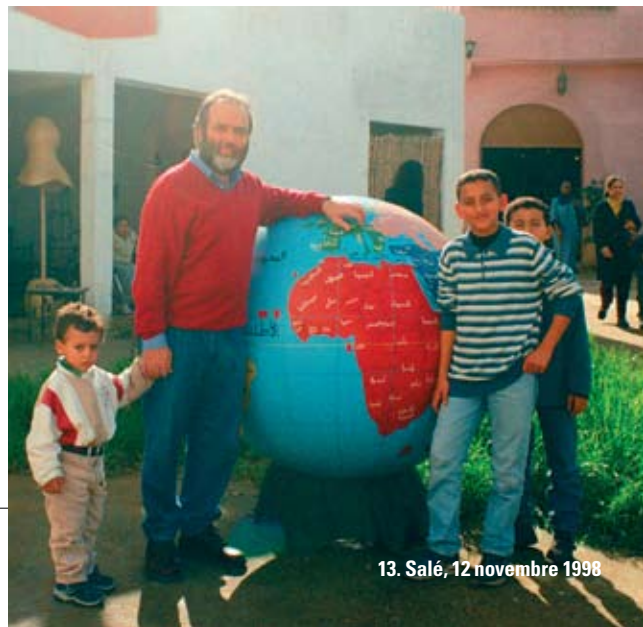
“Va bene. Provo a descrivervi, per esempio, la piazza e la *medina* di Marrakech”.

(6) La piazza Jemaa el Fna di Marrakech è l'esempio del valore del capitale sociale e umano della medina: vuota, è una distesa d'asfalto informe, lercia e sudicia, contornata da costruzioni insignificanti senza alcun valore architettonico; piena di gente è un campionario d'umanità unico e irripetibile, tanto da essere inserita dall'Unesco nella lista del patrimonio mondiale “immateriale”.

A Marrakech, nel 1999, abbiamo costituito una sede della nostra Fondazione, impegnata anche in alcune iniziative a favore dell'infanzia (foto 12 e 13). Tutte le volte – tantissime! – che vengo in questa stupenda città, la prima cosa che faccio è recarmi nella sua piazza. L'ho vissuta in tutte le ore del giorno e della notte: uno spazio dove si susseguono la storia e la memoria, la miseria e l'immaginazione. Attraverso gli odori, i sapori, i suoni, i colori, gli antichi saperi, le tradizioni e le superstizioni, in ogni ora del giorno e della notte questo luogo muta non solo per effetto della luce e delle ombre, del sole o della pioggia, del vento o della sabbia, ma, soprattutto, per il variare del suo contenuto umano. Di giorno prevalgono venditori di frutta, verdura e spezie, spremitori di agrumi, cavatori di denti, giocolieri e cantastorie, cartomanti e donne velate che decorano il corpo con l'henné.

Ricordo un pomeriggio in cui vivo la *medina* con Said Margoul, un amico antiquario: la piazza è piena di saltimbanchi, indovini, incantatori di serpenti e vecchi che raccontano le loro esperienze di guerra; tutti protagonisti di una soggiogante corte di patetici miracoli, che di sera e di notte, nella spettrale luce delle lampade ad acetilene invase dai fumi dei mille fornelli di improvvisati ristoratori, continua il suo lavoro di complessa esistenza, popolata spesso da molti silenzi e dalle pipe di Kif che passano, ritmicamente, da una bocca all'altra.

Dalla piazza ci addentriamo nella *medina*: una penombra densa di chiacchiere, di piani, di esseri e di oggetti, di cloache allagate. È la Marrakech secolare dei mercati e



13. Salé, 12 novembre 1998

dei mercanti, degli artigiani, dei mendicanti. Seicento ettari in cui vivono quasi mezzo milione di persone: un brulichio umano che riempie fino all'inverosimile le strade coperte dai tendoni e disseminate di negozi.

Con Said discutiamo sul multiforme commercio al dettaglio che si svolge tra imprecazioni e lusinghe, sorseggiando un thè alla menta al Cafè de France. Qui rivedo Juan Goytisolo, scrittore spagnolo, membro della nostra Fondazione: dopo la morte della moglie vive principalmente a Marrakech aiutando i bambini e catturando le sensazioni e le emozioni di tanta complessa umanità. Said mi conduce in vicoli sconosciuti: un berbero arrabbiato baratta una corniola con un taglio di stoffa; un vecchio cieco vende l'acqua incartato in un costume variopinto; due donne velate e nere annusano zaffate di spezie; tre vecchi grassi e sudati tirano un carro carico di rami di lauro in un vicolo grande come una fessura; un mendicante pieno di campanelle appese trascina dietro di sé cani che si grattano il sudiciume di dosso; due ragazzini offrono erba.

Dal suk della lana giungiamo al quartiere dei fabbri e degli argentieri: con incredibile abilità artigianale si producono serrature ricamate, cofanetti, argenti, ferro battuto; a pochi passi, nella Kesaria – il mercato dei tessuti – ogni negozietto è un grande baule delle sorprese con variopinte pezze di tessuto vistose e luccicanti.

“Bad ed Debbagh” è la *porta dei tintori*. Appena la oltrepassiamo è come una festa violenta che esplose in ogni parte: strani rumori, fetori insopportabili, *bandiere* smisurate, oscuri magazzini di pelli ammucchiate e fetide, labirinti di bugigattoli e *corridoi* dove sguazzano uomini con i pantaloni all'altezza dell'inguine. Said capisce che ho bisogno di spiegazioni: “È così anche a Fès, a Salé e a Rabat – mi dice – le pelli stanno immerse nei liquidi verdi, rossi, blu, bianchi, gialli, nella tintura estratta dai melograni; sulle terrazze a forma di cubo le pelli – “le bandiere” – vengono stese al sole, quasi un concerto cromatico. Quell'uomo che vedi porta un cesto di vimini pieno di escrementi di uccelli: servono per ammorbidire le pelli”.

Mia moglie, stringendomi la mano, ricorda l'ultimo viaggio insieme a Marrakech...:

“Nella strada dei tappeti, venditori solerti ci mostrarono quelli di Chichaua, di Ghana e di Vanzguit, con la loro lana liscia come la sabbia del deserto battuta dalla luce e dal calore: ma come puzzano, hanno infestato casa per tre mesi! Poco distante uscimmo dalla porta Bad el Rabb: qui nel 1300 il sultano Abu Thalit espose le teste di 600 ribelli che aveva fatto decapitare. Oggi, nello stesso luogo, vi è una specie di buco in cui si vendono libri, uno, più squinternato degli altri,

non è in vendita. Ha eleganti caratteri arabi, dove ogni lettera è un enigma; si intitola “Giardino profumato” e fu scritto nel 1400 dallo sceicco Nefzawi. Ricordi quella libreria? È un mondo di piccoli volumi, inesauribili odori. Tutto è dolce o secco. Ho parlato a lungo di Marrakech e del Cairo con Alaa Al-Aswani quando pochi mesi fa gli ho cucinato la pasta con i carciofi a San Sebastiano (**Foto a pag. 45**)”.

Riprendo il discorso: “Nella medina di Marrakech – come altrove – convivono i tre “dominii” che Ippodamo da Mileto riteneva essenziali per la vita delle città: il sacro, il pubblico, il privato. Nel cuore del suk stanno i principali uffici pubblici e, da una porticina vicino alle botteghe, ci si infila nella moschea della kasbah, dove sono custodite le tombe della dinastia saadiana che nel secolo XV successe agli almoadi. Il policromo mihrab di stallatiti è un nudo splendore di gesso, legno, ceramica, marmo. Ogni tomba ha leggerissime sporgenze rialzate sul pavimento. Indicano l’“importanza” del defunto insieme all’iscrizione: Zahra, “nobile signora, Luna nuova, meraviglia di virtù”; Moulay Ahmed el Manshour, che implora la misericordia divina affinché “unga il suolo di un profumo che evochi il suo ricordo”... Tutt’intorno, nel giardino di aranci e cipressi, gli uccellini si rimandano cinguettii di ramo in ramo”.

Ciro mi interrompe: “Dotto’, stamattina ci fate sognare. Senza accorgercene siamo arrivati in ospedale”.

Anche qui montagne di immondizia rallentano all’esterno del cancello l’ingresso degli automezzi. Finalmente entriamo nel recinto ospedaliero. All’improvviso Giro fa una brusca frenata. Dopo un momento di spavento, ne comprendiamo la causa: dai cumuli di immondizia un cane è improvvisamente schizzato davanti l’automezzo ed ora ci segue abbaiando. Lo guardo dai vetri posteriori: è un bastardo somigliante ad un cane da caccia. Non ci molla neanche per un istante. Sbavando, ci segue fino all’arresto dell’ambulanza.

-
- (1) Diario di bordo – “Il Denaro” del 31.08.1996: “La mattanza”.
 - (2) Diario di bordo – “Il Denaro” del 19.05.2001: “Palestina: un tonno, mortai e mille frontiere”.
 - (3) Diario di bordo – “Il Denaro” del 28.09.1996: “Il pane nel nostro mare”.
 - (4) Diario di bordo – “Il Denaro” del 16.11.1996: “La bagna cauda”.
 - (5) Diario di bordo – “Il Denaro” del 19.10.1996: “Sarajevo, il nostro specchio”.
 - (6) Diario di bordo – “Il Denaro” del 28.02.2004: “La piazza”.