

LETTERATURA IN PISTA

Sulle nevi con la nostalgia della sciolina

«Effimera e bella», esclamava a fine discesa Dino Buzzati
Per lui la montagna era sacra e sciare una disciplina interiore

di Giuseppe Scaraffia



Le nuove generazioni non conosceranno mai l'emozione di spalmare gli sci di legno facendo sciogliere il blocchetto giallastro della sciolina, da cui dipendeva la velocità sulla neve del giorno dopo. E non conosceranno la fatica di salire a piedi tenendo gli sci a spina di pesce o infilandosi precarie pelli di foca, né la soddisfazione, arrivati, di lanciarsi a valle.

Ernest Hemingway aveva scoperto tardi la neve, in un villaggio austriaco, Chamby, sopra Montreux, dove viveva in un modesto chalet con la moglie e il figlio. Gli piaceva passeggiare sotto «la neve che cade attraverso gli abeti, ricopre la strada e le pendici delle colline». Non c'erano piste battute, ma si scendeva sulla neve appena ghiacciata, prima che il sole la trasformasse in una trappola. Hemingway non si limitava a sciare. «La slitta svizzera è come una vecchia auto. La slitta scivola veloce fin dai primi attimi e in poco tempo raggiunge una velocità mai provata prima. Per curvare, la gente tende la gamba e pianta il piede nella neve». Ma non ci vogliono «nervi saldi» solo per andare in slitta, e lo scrittore sarebbe diventato anche campione di bob.

Non era facile procurarsi l'attrezzatura. Piero Chiara ricorda: «La slitta l'avevo, comperata dal figlio di un ferroviere svizzero. Gli sci li acquistai più tardi a buon prezzo dall'Opera Nazionale Balilla, che ne aveva messo in circolazione un tipo comune, molto pesante».

Molto prima di lui, Arthur Conan Doyle, a Davos, in Svizzera, per curare la tisi della moglie si era fatto fatto mandare degli sci dalla Norvegia «e per qualche settimana abbiamo offerto un innocente divertimento a tanta gente che si fermava a guardare i nostri goffi movimenti e i nostri strabilianti capitolombi». Presto però il creatore di Sherlock Hol-

PASSIONE TARDIVA

Ernest Hemingway ritratto sulle nevi durante le sue vacanze a Chamby, in Austria

mes fu in grado di fare lunghe escursioni.

Come ogni piacere, anche lo sci è effimero. «La neve era bellissima... Ora anche tutto questo è finito. Il brutto dello sci sta in questo, che alla fine non si ha niente in mano, il tempo è passato e si è consumata una bella cosa che non potrà tornare». Affezionato sciatore, Dino Buzzati considerava lo sci una disciplina interiore e la teleferica un affronto. «Usciti da Gressoney con gli sci in spalla, si risale la valle per circa mezz'ora, seguendo una graziosa stradetta scavata... Non bisogna dimenticare che, per la maggioranza, lo sci oggi non è più un mezzo

Hemingway con moglie e figlio sceglieva Chamby, Conan Doyle costretto a Davos ordinò gli sci in Norvegia

per salire le montagne», ma solo l'ansia di scendere. Anche per Italo Calvino sciare era un modo di mettersi alla prova, fare una scelta inevitabile, perché lo sciatore «sceglie a ogni istante nel caos dei mille movimenti possibili quello e quello solo che è giusto e limpido e lieve e necessario, quel gesto e quello solo, tra mille gesti perduti, che conta».

Goffredo Parise aveva imparato a sciare tardi e amava passare intere giornate sulla neve intatta: in *Accadde a Cortina* (Liaison editrice) scrive: «La neve di primavera è meravigliosa ma la vera, la grande, la sublime, la matematica neve è quella polverosa, microscopica neve... Soffice e così silenziosa che non si ode alcun rumore, appena il respiro degli sci».

LE METE

COURMAYEUR
Valle d'Aosta

Sul Monte Bianco, propone 100 km di piste serviti da 18 impianti. Sei ristoranti ad alta quota.
www.courmayeur-montblanc.com

VAL GARDENA
Alto Adige

Nel cuore delle Dolomiti, offre piste sopra i 2.500 metri, ma non perdetevi i mercatini di Natale, aperti tutto dicembre. Tre le località principali: Ortisei, Santa Cristina e Selva Gardena.
www.valgardena.it

CORTINA
Veneto

Storica meta sulle Dolomiti, ha impianti e piste per tutti i gusti. Da non perdere la Tofana e una passeggiata in Corso Italia, tra caffè e negozi.
www.dolomiti.org

ST. MORITZ
Engadina

Sulle Alpi svizzere, vanta 350 km di piste sopra i 1.800 metri. Come molti dei suoi ristoranti più noti.
www.stmoritz.ch



DUTY FREE

Tutti a Scicli la Sicilia da scoprire

Chiara
Beglielli

Nome arabo, chiese barocche e castelli normanni, la città di Scicli, in provincia di Ragusa, si trova in una delle zone ancora da scoprire dell'isola. Privilegiata per gite primaverili ed estive, d'inverno è perfetta per chi ama il clima mite che viene dall'Africa e per passeggiate lente e silenziose fra i suoi vicoli. Una delle vie da percorrere a testa in su è quella intitolata a Francesco Mormino Penna, con le facce grottesche scolpite nella pietra del settecentesco Palazzo Beneventano. Da non mancare è anche una visita alle chiese simbolo della città, quella di San Matteo, in cima al costone omonimo, e quella di San Bartolomeo, che custodisce un presepe napoletano del '500 con figure alte circa mezzo metro. Per una pausa dall'arte si può visitare il Museo del Costume (www.associazioneisola.it), che conserva abiti d'epoca e propone libri sull'antica vita degli sciclitani (ce n'è uno anche sulle ricette natalizie). In due giorni si può conoscere tutto di Scicli, ma con uno in più si riesce a visitare anche Donnafugata, a 8 km, con il suo castello nobiliare di fine '800, gattopardesco e neogotico, e un giardino di labirinti e piante secolari di ficus.

Per dormire, a Scicli è stata aperta quest'anno una delle strutture più interessanti dell'isola, Palazzo Hedoné (www.palazzoledone.it), antico edificio acquistato e ristrutturato da due designer francesi che lo hanno arredato con pavimenti di maioliche, trine e mobili ottocenteschi. Per un'atmosfera più campestre è perfetto il country hotel Torre Dantona (www.torredantona.it), realizzato in un casale del 1882 e con piatti a km zero nel ristorante Gustatempo. Infine, l'hotel Novecento (www.hotel900.it), in un edificio Liberty: intimo (sette stanze) e con opere di artisti della zona. Al ristorante La Grotta (www.lagrottascicli.it), con i tavoli in una vera grotta nel quartiere Santa Maria La Nova, la cena finirà con ottimi dolci di ricotta, che si possono trovare anche alla pasticceria Dolcebarò (www.dolcebaro.it), celebre per i carizzi, pasticcini di mandorle, carrubo, arancia e pistacchi. Per un souvenir tipico e profumato si può visitare l'azienda agricola Gli Aromi della famiglia Russino, nella vicina Cava d'Aliga, con le sue decine di varietà di piante aromatiche, dal rosmarino e timo selvatico fino alla salvia elegans che ricorda l'ananas.



A ME MI PIACE

Perdersi nei sapori delle salse

Davide
Paolini

Non sono protagoniste, ma sempre spalla. Sono le salse e le composte, compagne di bollito, pesce lesso, cotechino e zamponi, vitel tonné (italianissimo), formaggi e paste. Cosa sarebbe lo spago senza la *pommarola*? E quante volte, ahimè, sono usate per coprire le magagne di piatti mediocri o malriusciti. A volte piccanti, altre dolci o amare. Difficile individuare la regina fra maionese e mostarda, ma di sicuro la prima volteggia in estate, l'altra in inverno. L'una, dal nome di origine spagnola, arriva da Mahon (isola di Minorca), dove venne inventata da un militare francese per festeggiare la vittoria. L'altra invece ha origine etimologica controversa: forse «mosto cotto nel quale s'infonde seme di canapa rinvenuto in aceto, e ridotto come il savoré...». Semplice da farsi - olio crudo e tuorlo d'uovo - la maionese, come mostra in sala da anni Lorenzo Viani (da Lorenzo di Forte dei Marmi), che la prepara davanti all'ospite. Ma ancor più facile da rendere «pazza». La discussa gastronomia molecolare prevede una ricetta alternativa a quella tradizionale, senza ricorso all'uovo, ma utilizzando lecitina da montare con l'olio (Ettore Bocchia, ristorante Mistrà di Bellagio). È quasi scomparsa, ma nei bar (di sicura origine industriale) sta vivendo, anche con l'insalata russa, una nuova stagione durante l'*happy hour*. Le mostarde mostrano l'identità italiana della diversità territoriale: la «mantovana» (pere campanine tagliate a fettine con senape), base dei tortelli di zucca, eccellente all'Ambasciata di Quistello; la mostarda di Cremona (senape con pezzi interi di frutta o tagliati grossi canditi) da accompagnare ai bolliti, eccellente tipo Cremona di Andriani di Gottolengo, così come la Cugnà di Regina del Mosto di Rocchetta Tanaro. E le varianti: mostarda di Vigevano (Barbieri di Vigevano); la Sicula (preparata con la cottura del mosto, mele cotogne, farina e bucce d'arancia). Con lessi e bolliti in Piemonte sono servite altre salse, quali i sette bagnetti o salse rosse e verdi (az. Agricola Pizzavacca di Soarza-Villanova d'Adda); in Romagna il Savor, ottimo pure con i formaggi. *Sine qua non!*

IL GASTRONAUTA
è ogni sabato alle 11 su Radio24