

Se la Sardegna salva i nuraghi, i nuraghi salvano la Sardegna

Gian Luca Atzori e Maura Fancello

Ci sono due modi in cui l'Italia ha conquistato il mondo: uno è il cibo, l'altro è la cultura. Siamo infatti il 5° Paese più visitato al mondo, il turismo è un settore chiave della nostra economia e, al suo interno, quello culturale pesa oltre il 30%, con più di 2 milioni di occupati. L'Italia è un Paese "a museo diffuso", uno ogni 13mila abitanti, circa il triplo della Francia. Disponiamo di 4.588 tra musei, aree archeologiche e monumenti, ma la verità è che la maggior parte del nostro patrimonio non è calcolato perché non valorizzato. Basti pensare che solo in Sardegna vi sono più di 7.000 nuraghi, senza contare le legendarie case delle fate, menhir, betili, dolmen, pozzi sacri e tombe dei giganti. Secondo l'Ue "la cultura è il nostro petrolio, ma ce ne freghiamo". Siamo all'ultimo posto in Europa per la spesa in cultura, la figura dell'archeologo non è tutelata e ignoriamo la Convenzione europea per la salvaguardia del patrimonio. Nel 2012, abbiamo rimandato indietro più di 2 miliardi di fondi Ue riservati a migliorare l'offerta culturale nel sud. Quello del turismo culturale è un settore che presenta un trend di crescita che pare non conoscere flessioni, eppure è stato a lungo snobbato, portando zone ad alto potenziale turistico, come il Mezzogiorno, ad investire su di un'industria rivelatasi poco competitiva, lasciando lo sviluppo turistico e culturale in balia degli eventi. Il crollo di Pompei ne è un esempio eclatante, solo nel 2013 è stato varato un piano di recupero atteso da 30 anni. Tuttavia Pompei, rispetto a gran parte dei siti sardi, potrebbe essere definito come un fiore all'occhiello della manutenzione. Non solo il patrimonio nuragico crolla su se stesso, ma viene spesso vandalizzato o peggio usato come discarica. Non c'è la volontà di investire, né di scavare o di tutelare, e le poche attrattive curate non sono adeguatamente promosse. Il complesso nuragico Su Nuraxi di Barumini è il più grande dell'isola, patrimonio Unesco e luogo in cui alcuni studiosi hanno riconosciuto le rovine di Atlantide. Pensate però che ci sono zone come il Marghine-Goceano che, rispetto a Barumini, presentano la più alta densità di emergenze archeologiche (0,50 per kmq), quasi tutte monumentali. In queste zone sono state svolte indagini topografiche, ma non ci si è mai adoperati per scavare, salvaguardare o promuovere gran parte dei siti. Su Nuraxi tuttavia, grazie all'impegno della Fondazione Barumini, viene tutelato ed è visitato ogni anno da 100mila persone. Perché però Barumini attrae appena un sesto della Valle dei Templi? Perché i soli principali musei statali di Londra attraggono il 73% degli ingressi totali nei nostri 420 istituti pubblici? La risposta pare evidente, e non sorprende vedere che gli scarsi investimenti non siano altro che lo specchio di un'incerta capacità amministrativa, di una mancata digitalizzazione e apertura verso l'esterno. Solo il 50% dei musei ha un sito web, solo 16% di loro è attivo nelle community e solo il 40% ha personale che parla inglese. Il turismo rappresenta il 50% dell'e-commerce italiano, eppure siamo tra i meno informatizzati d'Europa. Secondo la Oxford Economics, se sviluppassimo l'economia turistica investendo sui contenuti online e allineandoci con la media europea, il Pil crescerebbe di circa l'1% e la domanda turistica del 10%, un dato quantificabile in circa 250mila nuovi posti di lavoro. Su questa linea si muove Nurnet, la rete dei nuraghi con il progetto di sviluppare con risorse minime, tecniche informatiche tipiche dei Gis e dei social network, una rete di informazioni fondata sulla cultura sarda nuragica. Nurnet propone infatti itinerari nostrani alla ricerca di quest'identità storica, creando, attraverso l'iniziativa "Adotta un Nuraghe", mappe di localizzazione e salvaguardia delle strutture, rendendole facilmente accessibili e agevolando il turismo archeologico, un campo quasi del tutto inesplorato e capace di allargare il turismo all'entroterra e a tutte le stagioni. Ovviamente l'adozione non costituisce alcun diritto sul monumento, ma solo una responsabilità di tutela, digitalizzazione e condivisione del bene. Giovanni Lilliu, scopritore di Su Nuraxi, dipingeva l'isola come caratterizzata dalla "costante resistenziale sarda", ovvero una suddivisione tra il popolo costiero, collaborazionista dei coloni, e il popolo dell'entroterra, custode della più autentica tradizione culturale e chiuso verso l'esterno. Questa distinzione è tuttora evidente e si riscontra in particolare a livello turistico, nel gap tra il turismo costiero e rurale, tra la costa Smeralda e l'identità più profonda della Sardegna. Un gap in cui sta la chiave di volta dello sviluppo e della tutela dell'isola. Se la Sardegna salvasse l'archeologia, l'archeologia salverebbe la Sardegna.

[Bunker tales](#) - Stefano Disegni

A colpi di recensione - Michele Fusco

Il lettore, un po' come il marito, è l'ultimo che viene a sapere le cose. A ciò che legge, a ciò che "vede", generalmente tende a credere, se non altro perché non ha tempo né voglia di mettere sempre tutto in discussione e poi anche per quel filo di fiducia, di rapporto, che si crea con il "tuo" giornale, dal quale ti aspetteresti d'essere ampiamente ricambiato. In realtà, spesso sui giornali si consumano questioni che di interesse collettivo hanno ben poco o meglio: ne avrebbero se partissero da un afflato sincero, ma in realtà nascondono regolamenti di conti personalistici, rancori pregressi, duelli cartacei alla "adesso ti faccio vedere io". Interesse per il lettore: zero. Se non i diretti interessati, credo in pochi si saranno davvero appassionati a un articolo del Corriere della Sera apparso nella pagina dei "Commenti", cioè il luogo eletto in cui la direzione di un giornale intende sottolineare fenomeni sociali di rilievo assoluto. Dico in pochi, perché davvero esiguo era il perimetro della polemica affidata a Luca Mastrantonio, un tempo al Riformista e oggi in via Solferino. Tra i pochi (e appassionati), anche il sottoscritto, e non perché voglia infliggermi un "fine pena mai" già di buon mattino, né per il vezzo di impicciarmi di questioni che non mi riguardano, ma perché sono seriamente informato dei fatti. Sotto il titolo Il brutto della stroncatura coatta di critici-blogger in cerca di visibilità, il giovine cronista del Corriere mette in luce l'insopportabile vezzo di stroncare i libri in maniera "prevedibile, pregiudiziosa, acritica", in buona sostanza l'altra faccia di un marchettificio imperante. Per illuminarci sulla questione, Mastrantonio ci racconta di un duello sex-rusticano tra Elisabetta Ambrosi, giornalista e blogger del Fatto Quotidiano, e Selvaggia Lucarelli, che ha appena scritto un libro per Rizzoli. Dico sex perché della Ambrosi il Mastrantonio dice che "ha stroncato il romanzo

simil-autobiografico della Lucarelli, dando voce agli invadenti seni della protagonista, che protestano per la sua ingratitude: sono stati loro il "cavallo di Troia" che le hanno permesso di conquistare la tv. Nella replica su Libero, Lucarelli ha tirato in ballo la misura di seno della recensora ("piallata come la Bassapadana"). Non proprio una disputa ermeneutica", così chiude Mastrantonio. Il quale poi, per dare peso al suo problematico pezzo, ci infila parallelismi dotti con straordinari stroncatori del passato, come Arbasino, Citati o piuttosto Enzo Golino. Se al lettore del Corriere della Sera non bastano già questi elementi per abbandonare il suo caro giornale e rivolgersi altrove, qui si darà qualche elemento in più di comprensione. Il primo dei quali è che, guarda tu il caso, a ottobre Elisabetta Ambrosi aveva recensito il libro del Mastrantonio medesimo, Intellettuali del piffero, parlandone in termini non esattamente lusinghieri e il nostro non l'aveva presa benissimo su Twitter: Dunque, un perfetto regolamento di conti via Corriere della Sera, imposto a ignari lettori, che questa mattina si saranno chiesti il perché di cotanta polemica. Non solo. Il conflitto di interessi del Mastrantonio è più limpido di acqua di fonte, visto che all'apparizione del suo libro era riuscito in un'impresa titanica, mai tentata da nessuno (forse per un senso minimo di vergogna): il Mastrantonio giornalista che scriveva (bene) del Mastrantonio scrittore! E naturalmente dopo aver benevolmente avuto già una recensione benevola, sempre sulle pagine del Corriere, da parte di Pigi Battista. Ne avevo scritto e poi via mail discusso con lo stesso Mastrantonio, ricevendone un certo disprezzo per quelle quattro regolette liberali che vorrebbero già poco eleganti (ma tollerate) le marchette ad opera di altri, figuriamoci poi le auto-marchette. Per cui, quando al termine del suo pezzo sul Corriere di oggi Mastrantonio auspica "che dopo una sbornia di stroncature coatte si torni a rivalutare le marchette sincere", evidentemente parla di sé.

Lo scrittore è morto - Veronica Tomassini

Era uno scrittore siciliano, di Siracusa, si chiamava Aldo Adorno. Era un amico. Ma non è questo il punto. E' morto a Pasqua, nella Risurrezione, nella medesima alba, se n'è andato verso la luce, con le sue spoglie lasciate nel terribile giaciglio degli ultimi giorni, abbandonate finalmente le disillusioni mondane, la miseria, l'amarezza, il corpo mortale, l'ingombro. Non è questo il punto. Aldo Adorno era uno scrittore, ma non lo conosceva nessuno oltre i confini di Siracusa, eppure la vita, lo status, il modo di stare al mondo, gli scritti sconfessavano tenacemente il suo restare muto, a parte, privato ingiustamente dell'interesse di un pubblico di lettori più importante, più esteso. Ammirai la delicatezza del suo animo, la sua scrittura governata e matura, nel memoir (ma era molto di più) dal titolo Mentre tu immemore vagavi pubblicato da Bonanno edizioni. Non raccontava soltanto la sua vicenda personale, i granuli di un'esistenza mai generosa, a tratti forse, interrotta da continui episodi di dolore, raccontava mezzo secolo di storia del nostro paese dentro un romanzo che era di formazione, era un romanzo civile, era un trattato di memoria e sulle contraddizioni e le fragilità dell'essere umano. Essere umano era il monito di Aldo, sedevamo al bar, parlavamo delle nostre cose, lui credeva ancora nel sussulto cagionato dall'amore, io no; soffriva maledettamente le sue battaglie con i tanti demoni, che lo coglievano la notte, disturbando la sua quiete, quiete che invece sapeva coltivare il giorno, con le sue letture, i pochi amici. Ma era uomo di fede, finché l'abisso o l'oblio non l'ha inghiottito, così la vita talvolta ci mette davanti la contingenza di qualcosa o qualcuno che diventerà il nostro nemico, la nostra fine, o quel Giuda concepito per tradire, funzionale al tradimento, eppure alla nostra Risurrezione. Voglio tuttavia parlare dello scrittore Aldo Adorno, il mio è un appello ragionato e giusto perché ci sia chi si occupi dei suoi scritti, chi possa riconsegnarci questo grande intellettuale, perché non rimanga confinato alla memoria collettiva della sua città; il mio invito è rivolto agli editori - alla buona editoria - affinché si interessino di questo autore, colto, animo appassionato, e lo facciano riscattando le sue opere. E l'amico riposi in pace.

Siracusa, 'Verso Argo' e le eroine trasgressive dell'antichità - Gloria Origgi

Elena, Ecuba, Andromaca, Cassandra sono prima di ogni altra cosa donne: madri, mogli, amanti, figlie, schiave di un mondo sfigurato da dieci anni di guerra a Troia. Nello scenario unico del teatro greco di Siracusa - costruito nel V secolo avanti Cristo e nel quale Eschilo rappresentò per la prima volta le Etnee - rivive il dramma di queste donne tragiche, archetipi femminili senza tempo ma rigonfi di storia nostra, greca, italica, come se quelle figure di donne estreme riflettessero i caratteri ancestrali della donna mediterranea. Verso Argo è il dramma che ha aperto la stagione del teatro di Siracusa il 16 aprile e celebra i cento anni del festival che dal 1914 ha fatto rivivere la tragedia classica in questa città. Arrivo alle cinque del pomeriggio. L'aria è tersa e la luce perfetta, l'architettura si fonde nel territorio e abbraccia gli spettatori con un'intelligenza nitida, precisa che permette la fusione antica tra occhio, natura e cultura, quel triangolo di perfezione percettiva che fa sì che la Grecia classica sia ancora oggi uno dei perni della nostra civiltà ormai confusa e globale. Il testo è di Eva Cantarella, una delle più grandi classiciste italiane, esperta di diritto greco e romano, professore alla Statale di Milano. E' una ricostruzione, a partire da fonti classiche, di questi personaggi femminili, un patchwork di frammenti di testo che ricrea e reinterpreta le figure tragiche delle donne greche e troiane che popolano le opere di Eschilo, Euripide, Omero, Gorgia, Teocrito, ma anche delle lettere immaginarie di Ovidio nelle Eroine. La scena è dominata da un'imponente scultura di Arnaldo Pomodoro, una testa di cavallo che sovrasta i personaggi evocando l'astuzia di Odisseo che condannò la città di Troia. Ventrité attrici e attori dell'Accademia d'Arte del Dramma Antico di Siracusa danno vita a un coro in movimento che si agita come il magma di un vulcano sotto la direzione della coreografa Serena Cartia, che ha saputo rappresentare in mosse sincopate le scosse telluriche provocate dal dolore dei personaggi. Ecuba (Lucia Sardo), regina di Troia, madre di Ettore, di Paride, di Cassandra, piange le sorti della sua città, dei suoi figli e del nipote Astianatte, figlio di Ettore e Andromaca, ucciso dai Greci che lo gettarono dalle mura di Troia perché la stirpe di Priamo non avesse discendenti. Si attarda sulle spoglie insanguinate del bambino, posate sullo scudo del padre. Unica pietà dei Greci e di concederle di dargli sepoltura. Piange la figlia Cassandra (Evelyn Famà), costretta alla schiavitù in casa di Agamennone, cerca di calmarne il delirio. Non le resta più niente, né il trono, né il marito, né i figli. Dovrà servire da schiava Odisseo, il Laerziade dalle molte astuzie, che vinse la guerra con l'inganno. Elena (Mita Medici) è colei che provocò la guerra: donna bellissima e fatale, moglie di Menelao

(Massimo Cimaglia), viene rapita da Paride, infatuato dalla sua bellezza divina. Davanti al marito vincitore sull'amante che deve decidere se ucciderla o riportarla con sé a Sparta, Elena si difende, accusa, seduce, affabula persino su un inganno celeste che diede a Paride in realtà solo una nuvola e non il suo corpo, nascosto in Egitto da Hermes, nella reggia di Proteo, perché conservasse intatto il letto di Menelao. La storia è raccontata nell'epistola XVII delle Eroine di Ovidio, una delle opere più fantasiose del poeta latino in cui, in una serie di lettere d'amore immaginarie, usa i miti greci per raccontare vizi e virtù delle donne di ogni tempo. Elena si salverà, Menelao cederà ancora una volta al suo fascino. Davanti alla catastrofe delle donne sconfitte dalla guerra, la sua bellezza combattiva, strategica, le permette di tornare a casa sana e salva. E perché non mentire, perché morire d'onore quando il mondo è stato stravolto da dieci anni di battaglie, quando gli uomini si sono massacrati per ripicca, per orgoglio, hanno depredato le città, ucciso le figlie, violentato le donne? L'Elena di Eva Cantarella è forse la figura più originale di quest'opera, perché è vincente. Lei, causa di tutte le discordie, lei bellissima amata dai Greci e dai Troiani, non si piega alla sorte decisa dagli uomini, non si piega alla legge spietata della guerra. C'è un altro destino per le donne che si ribellano alla legge degli uomini, per coloro come questa Elena o come Antigone che trasgrediscono all'ottuso ordine violento imposto dalla dominazione maschile. Le donne antiche, dominate e senza potere, trovano la loro legge nella trasgressione, nel rifiuto intimo, profondo, di sottomettersi alla brutalità di una morale che non hanno creato. Ed è questa la loro eterna autorevolezza.

Caparezza, il nuovo album "Museica": il pretesto delle opere d'arte per 19 brani - Chiara Felice

A distanza di tre anni torna sulle scene Caparezza che con il suo nuovo lavoro, "Museica" (Universal), conferma ancora una volta il suo stile assolutamente unico nel panorama musicale italiano. La tendenza a racchiudere una moltitudine di brani all'interno di un disco è una caratteristica tipica di Michele Salvemini - in arte Caparezza - ma questa volta l'artista si è superato con ben 19 pezzi che rendono l'album piuttosto intenso. Per questa nuova uscita discografica - mixata da Chris Lord Alge - Caparezza si cala nei panni di produttore artistico, dando vita ad un lavoro che mantiene il legame con le produzioni precedenti. Come in passato si parte da un concetto di base, che in questo caso è dato dall'idea di raccogliere una collezione di pensieri e punti di vista, partendo da alcune opere d'arte. Un semplice pretesto per poter dare sfogo ai pensieri di Caparezza. "Museica" è un viaggio rimbalza l'ascoltatore in continui cambi di epoche, ma che ha il presente come minimo comune denominatore. Ogni brano è una storia a sé ed è completamente slegato dal resto, sia per le tematiche affrontate sia per gli arrangiamenti. Nell'infinita serie di argomenti trattati, non mancano momenti dove l'uso geniale delle parole lascia positivamente interdetti. In "Mica Van Gogh" Caparezza dà vita ad un parallelismo tra la parabola esistenziale di Van Gogh e quella di un adolescente degli anni duemila, il quale ne esce tristemente perdente. Impressionante l'"ascesa" del giovane raccontato in "Cover", la cui vita (e morte) viene scandita dalla continua citazione di album storici: dalla creazione del mondo con "Innuendo" dei Queen e "Fragile" degli Yes, alle prime difficoltà con il mondo che gli volta gli spalle (copertina di "Born In The U.S.A.") e lo terrorizza ("Fear Of The Dark"), fino alla ricerca del successo, dei "quindici minuti di notorietà" di wahroliana memoria, fino ad arrivare alla morte ("Master of Puppets") e ad un particolare aldilà ("Dark Side Of The Moon"). Le citazioni a gruppi e album sono moltissime e tutte sapientemente utilizzate al fine di formare questo puzzle esistenziale, il cui ritornello ben fotografa la triste situazione attuale del fare musica ("Cover, I was born and I grew up, I was dead under the cover. I raise my head and i realized that all my life was on a cover. Cover over me"). Gli arrangiamenti vengono cuciti su misura per ogni brano: dal violino che unisce la Puglia all'Irlanda in "Non me lo posso permettere", alle atmosfere da film western di "Cover", fino ai richiami alla classica di "China Town", brano che rimanda ad una condizione di introspezione, dove il termine "China" indica proprio l'inchiostro e il ritorno ad una dimensione dove si possa riprendere confidenza con ciò che ci circonda. L'occhio di Caparezza continua ad essere fortemente legato ed ispirato al presente e questi diciannove quadri altro non sono che il pretesto per continuare a tuffarsi nell'immensa assurdità che spesso caratterizza questo tempo. "Concetto Spaziale, attesa" di Fontana è lo spunto per sottolineare la sempre più crescente e morbosa attenzione che i mezzi di comunicazione riservano alla cronaca nera, mentre "è Tardi" è la fotografia di un tempo che viaggia ad una velocità disumana. Il punto di forza di Caparezza è riuscire - indipendentemente dal suo livello di conoscenza - a mantenersi su un livello superficiale, rendendo così comprensibile a tutti gli infiniti collegamenti storici che puntualmente inserisce nei suoi brani.

Cancro, un test per definire l'albero genealogico delle metastasi

Un semplice test per ricostruire l'albero genealogico delle metastasi e ricostruire il meccanismo di diffusione di un cancro. Lo ha messo a punto un gruppo di ricerca guidato dall'Ospedale Generale del Massachusetts, descritto su Pnas, e permette di determinare le relazioni di 'parentela' tra il tumore primario e le varie metastasi e mettere così in atto strategie di cura più efficaci. "Ricostruendo l'albero genealogico di tutte le metastasi di un paziente - ha spiegato Kamila Naxerova, responsabile dello studio - potremmo determinare come queste differenti masse tumorali siano 'imparentate' l'una con l'altra e ricostruire come sia evoluto il cancro". Recenti studi hanno dimostrato che la diffusione dei tumori attraverso le metastasi può avvenire in forme differenti, più o meno rapide, e questo comporta lo sviluppo di particolari differenze genetiche dal tumore originario. Individuare queste differenze potrebbe aiutare a sviluppare terapie più mirate anche verso le metastasi 'meno simili' ma analizzare in modo 'diffuso', ossia non mirato, il genoma delle molte cellule coinvolte risulta un lavoro molto lungo e complesso. Invece di analizzare l'intera sequenza genetica del tumore, il nuovo test si concentra su alcune precise aree del Dna particolarmente suscettibili a mutazioni, errori frequenti che si registrano nel corso della divisione cellulare. Si tratta di mutazioni non legate direttamente al tumore ma che sono però in grado di raccontarne la progressione e chiarire la relazione di 'parentela' tra le diverse cellule che lo compongono. Applicato su 22 pazienti colpiti da tumore al colon, il test ha identificato le piccole differenze esistenti

tra il tumore primario e le metastasi e l'ordine con le quali si sono formate. "Stiamo ora applicando la metodologia - ha proseguito Naxerova - per rispondere a molte domande ancora aperte sulla diffusione delle metastasi. Si tratta di un metodo rapido e non costoso che potremmo applicare su molti altri tumori". Lo studio potrebbe essere esteso anche ai tessuti tumorali e le metastasi rimosse nel corso degli anni custodite negli archivi degli ospedali e aiutare a definire i rapporti e i meccanismi di diffusione di una grandissima quantità di tumori. [L'abstract su Pnas](#)

l'Unità - 22.4.14

Non più fumo, ma energia dal tabacco - Francesca Busetti

Immaginiamo di essere un imprenditore agricolo. Immaginiamo di volerci rinnovare e di decidere di cambiare produzione. Immaginiamo di farlo mantenendo, però, lo stesso tipo di coltura. Oggi si può. Grazie all'ingegneria genetica. I ricercatori dell'Istituto di Biotecnologie Agrarie dell'Università di Navarra, in Spagna, ad esempio hanno realizzato piante di tabacco modificate geneticamente, così da poter essere utilizzate come fonte di biocombustibile. Agendo sul gene che regola la produzione di una sostanza chiamata tioredoxina f è stato infatti ottenuto un tipo di tabacco apparentemente identico all'originale, ma più ricco di amido e di zuccheri: questo implica la possibilità di ricavarne, previo trattamento di fermentazione, quantità maggiori di bioetanolo, che viene poi utilizzato come combustibile e come fonte biologica di energia. Le piantagioni di tabacco geneticamente modificato potrebbero rappresentare una valida alternativa alle più costose coltivazioni di canna da zucchero e mais, che costituiscono attualmente le principali fonti di produzione di bioetanolo. A differenza del tabacco utilizzato per la produzione di nicotina, infatti, non è necessario attendere che la pianta sia giunta a maturazione per utilizzarla. "Le piante vengono seminate molto vicine l'una all'altra ed è possibile tagliarle quando raggiungono un'altezza di 50 cm. In questo modo vengono effettuati diversi raccolti nell'arco del ciclo vitale della pianta e si arriva a produrre sino a 160 tonnellate di prodotto per ettaro seminato", spiega il Prof. Jon Veramendi, responsabile del gruppo di ricerca. E non è tutto. Ciò che resta dopo il processo di produzione del bioetanolo si è rivelato essere un alimento ricco in proteine, che può essere utilizzato come mangime per gli animali. È così che quella che sembrava essere una coltivazione in declino, non in grado di competere con produzioni emergenti come quella cinese, trova ora nuove potenzialità di sviluppo grazie alla ricerca. E a un'idea innovativa.

Trauma ereditario: è colpa dei microRna - Marcello Turconi

Da diversi anni gli psicologi sanno che alcune esperienze traumatiche possono indurre disturbi comportamentali che vengono trasferiti alla generazione successiva. Questo meccanismo di trasmissione ereditaria presuppone delle modifiche a livello molecolare, che alcuni ricercatori dell'Università di Zurigo (Istituto per la Ricerca sul Cervello) hanno rilevato nei cosiddetti microRNA. Queste molecole sono prodotte a partire da specifici geni del nostro DNA e ricoprono diverse funzioni di regolazione: ad esempio decidono quante copie di una proteina debbano essere prodotte. Gli scienziati dell'università svizzera hanno studiato il numero e la tipologia di microRNA presenti in topi adulti che avessero subito situazioni stressanti o traumatiche durante i primi mesi di vita: in essi era presente un'alterazione del numero di microRNA nelle cellule del sangue, nei neuroni e negli spermatozoi. Queste variazioni si riflettono in un'alterazione dei processi cellulari e, soprattutto, dei comportamenti dei topi traumatizzati. Ancora più interessante è stato notare come tali variazioni - sia quelle metaboliche, sia quelle comportamentali - si presentassero anche nella seconda generazione, che non aveva subito alcun trauma, trasmesse probabilmente attraverso lo sperma: "Abbiamo dimostrato per la prima volta - afferma Isabelle Mansuy, coordinatrice del gruppo di Zurigo - che le esperienze traumatiche influenzano il metabolismo a lungo termine, e che i cambiamenti sono ereditari". L'importante scoperta apre il campo a nuove, stimolanti ricerche. Innanzitutto sarà fondamentale capire tramite quali processi i microRNA vengono modificati, "probabilmente a seguito di reazioni a catena che iniziano quando il corpo produce troppi ormoni dello stress". Inoltre sarà fondamentale capire se gli stessi meccanismi valgono nell'uomo: se così fosse si sarebbero poste le basi per applicazioni diagnostiche e terapeutiche di disordini comportamentali- ereditati e non- derivanti dai traumi.

La Stampa - 22-4-14

L'ex re dei formaggi si è rinchiuso nella villa - Sergio Pent

Non si può dire che bene di Piersandro Pallavicini. Uomo di ampia cultura - chimico di fama nazionale, gourmet, cultore di letteratura contemporanea e di musica a 360 gradi - il Palla da Pavia ama sperimentarsi in prospettive di romanzo sempre nuove. Dagli esordi in odore di hard provinciale e tentazioni provocatorie alla Houellebecq, ai testi di carattere etnico, sembra di recente aver trovato la sua dimensione ideale nei toni scintillanti della commedia sofisticata, genere specifico non molto in uso dalle nostre parti. E non si tratta di stralci banalmente provinciali, anche se sono provinciali i personaggi del fortunato Romanzo per signora e di questo sorridente Una commedia italiana. La provincia è ben presente: volendo, i vari caratteri raffigurati potrebbero essere perfette tipologie delle più classiche commedie degli anni d'oro, da Tognazzi a Sordi fino ai nomi più sotterranei glorificati dalle cinemanie «stracult» di Marco Giusti o «Nocturno». In questo nuovo lavoro Pallavicini sfoggia le sue conoscenze musicali, qui affondate nel passato remoto - comunque mai sepolto - del progressive rock, quello che va dai Jethro Tull ai Van der Graf Generator fino - anche qui - ai nomi più ignoti e dimenticati della musica anni Settanta. Di rock si parla, ma anche di chimica, di famiglia, eredità nascoste e bella vita da Costa Azzurra, tra queste pagine davvero incalzanti e divertenti. Ecco, lo spirito dell'autore sembra concentrarsi su una quotidianità spicciola ma surreale, in cui la vita assume i giusti toni scherzosi della commedia più nobile. Lo scherzo è che si vive una volta sola. Questo sembra aver fatto - e con generoso entusiasmo -

il vecchio Alfredo Pampaloni, ottantaduenne ex-re dei formaggi dell'area milanese, ora autoesiliato, nell'agosto 2012, nella sua mitica «villa a scomparsa» della Val di Non, a ridosso del borgo di Solària. In questo magico - ma anche tragico e soprattutto comico - scorcio d'estate, l'intera famiglia Pampaloni è stata convocata dall'anziano squinternato, che sembra aver perso il poco senno che possedeva per comportarsi come un demente senile a ruota libera. La figlia Carla - illustre docente di chimica e sosia di Ave Ninchi - il figlio Edo - diminutivo accomodante del trucido Rogorèdo - la di lui consorte albionica Margareth, i nipoti - Massimo, e gli odiosi gemelli Bingo e Roderick - l'amica e collega di Carla, Paola Ottolina, una Tina Pica cinquantenne con laurea, carriera e passione sfrenata per il rock progressivo: sono i personaggi che tentano di capire cosa stia succedendo al vecchio snob che millanta da sempre una storica amicizia con il playboy Gunter Sachs, conoscenze approfondite con i nomi migliori della grande commedia italiana - Tognazzi, Dorelli, Vianello - nonché una frenesia che ora sembra essersi fatta livore, un livore che manifesta con dispetti ai pastori locali, bizze, follie imprevedibili, bevute sospette... Il romanzo inizia nell'autunno che segue i fasti - e i nefasti - dell'agosto in montagna: papà è morto - in un modo assurdo, come si vedrà - e Carla va a Londra per chiudere i conti di famiglia con il fratello, da sempre avido, tirchio e privo di veri sentimenti. La tappa londinese riserverà qualche sorpresa - compresa quella finale, davvero toccante - ma soprattutto metterà in luce lo spirito di un uomo d'altri tempi, Alfredo Pampaloni, prototipo di un'Italia che credeva ancora in se stessa e nei propri uomini - anche non laureati, ma grintosi - un'Italia in cui il boom teneva per mano la voglia di vivere, gli entusiasmi grandiosi, le velleità più assurde. In questa perfetta ricostruzione a posteriori di un'età dell'oro forse irripetibile, Pallavicini ci regala una vera commedia in cinemascope, una storia di inganni e suggestioni, balle e speranze spaziali, rese dei conti, sospiri, sorrisi e qualche bel rimpianto.

21 eventi collaterali accompagneranno la Biennale di Architettura

Accanto al crescente successo della Biennale di Architettura, aumenta anche l'entusiasmo nei confronti degli eventi collaterali organizzati al di fuori dei luoghi tradizionali. "Questi eventi - ha commentato il Presidente della Biennale Paolo Baratta - concorrono, insieme a un buon numero di Paesi partecipanti non dotati di padiglione all'interno dei Giardini e dell'Arsenale, a diffondere la 14. Mostra, facendola diventare un fenomeno urbano, tale da coinvolgere ogni angolo della città". Mentre nel 2012 erano 18, quest'anno Fundamentals ne conta addirittura 21, direttamente selezionati da Rem Koolhaas e promossi da enti e istituzioni nazionali e internazionali senza fini di lucro. Al di fuori dei padiglioni ufficiali, sarà possibile esplorare ulteriori contributi provenienti da diversi paesi esteri e da Venezia. Protagonista sarà soprattutto la Cina, che parteciperà con cinque progetti, più uno da Taiwan. Dal vecchio continente arriveranno invece i lavori di due scuole d'architettura svizzere e del Salon Suisse, insieme ad altri dal Liechtenstein e dalla Catalogna, da Mosca e da Istanbul. Infine, l'evento collaterale maggiormente inserito nel territorio è il Progetto "M9/Transforming the City", che sarà esposto presso la Fondazione di Venezia. Qui sarà presentato il progetto per il nuovo Museo del Novecento che sorgerà a Mestre, intenzionato a divenire il principale catalizzatore della rigenerazione urbana della terraferma veneziana.

Nuove vie d'arte nel cuore di Cividale

Sulla scia di progetti già anticipati all'inizio del 2014, la città di Cividale del Friuli si sta per imbarcare in un ambizioso e interessante piano di ridefinizione urbana che, in collaborazione con il MiBACT, contribuirà a ridisegnare i percorsi culturali delle aree meno frequentate. L'obiettivo è di restituire valore a tutte quelle zone che abitualmente rimangono al di fuori dei percorsi turistici e che, invece, meriterebbero di essere incentivate in termini di attrattività e di sostenibilità. Insieme agli itinerari più vicini al centro, come via Carlo Albero e corte San Francesco, ve ne sono anche molti altri, che il Comune vorrebbe ravvivare acquistando a prezzi convenienti aree sfitte o in disuso, per poi destinarle a spazi culturali ed espositivi. Idealmente questi luoghi saranno in futuro segnalati con un brand ben definito, che permetterà di identificarli all'interno di percorsi accuratamente studiati.

Un viaggio notturno nel tempo al Foro di Augusto

Appena dopo i festeggiamenti per la fondazione di Roma, partirà il 22 aprile 2014 il progetto "Foro di Augusto. 2000 anni dopo", ideato e curato da Piero Angela e Paco Lanciano. Lo spettacolo, che proseguirà tutte le sere fino al 18 settembre in tre repliche, alle 21, alle 22 e alle 23, consentirà al pubblico di intraprendere un vero e proprio viaggio nella storia, rivivendo gli antichi fasti dell'epoca dell'imperatore Augusto, che proprio quest'anno celebra il suo bimillenario. Sarà proposta una rappresentazione emozionante ed allo stesso tempo ricca di informazioni dal grande rigore storico e scientifico, che verrà ricostruita proprio all'interno del sito archeologico attraverso proiezioni di luci, immagini, filmati e animazioni, accompagnate da musiche, effetti sonori e dal racconto di Piero Angela in sei lingue. L'impianto tecnico e le tribune, inserite nell'area del foro lungo via Alessandrina, sono stati realizzati in accordo con la Sovrintendenza Capitolina, con l'obiettivo di ridurre al minimo l'impatto visivo sull'area archeologica.

L'incubo ebola spaventa l'Africa. Corsa per fermarne la diffusione - Fabio Di Todaro

Più di 220 contagi, 135 casi di morte: con quasi l'80% delle diagnosi confermate dalle indagini di laboratorio. Sebbene, come si affretta a far sapere l'Organizzazione Mondiale della Sanità, «non si tratti della più grande epidemia di ebola mai affrontata», l'elevato numero di contagi registrato negli ultimi due mesi tra la Guinea - mai toccata prima dal virus, scoperto per la prima volta nel 1976 nella Repubblica Democratica del Congo e diffuso a più riprese nell'Africa centrale - e la Liberia non lascia dormire sonni tranquilli a infettivologi ed epidemiologi, da febbraio al lavoro per individuare il serbatoio naturale dell'infezione e arrestare la diffusione del virus. Secondo le prime indagini, sarebbero quasi 700 le persone venute a contatto con i pazienti contagiati. Un dato che, oltre a essere difficile da appurare con certezza, rende l'idea della possibile espansione dell'ebola, condizionata anche dall'infrequente diffusione dell'agente virale nelle

grandi città. A rischio sono soprattutto gli operatori sanitari - in Guinea 24 medici e infermieri sono stati contagiati e 13 sono poi deceduti - e gli addetti alle sepolture. Il virus, contro cui non esiste un vaccino efficace, si trasmette tra esseri umani principalmente attraverso il contatto con sangue e altri fluidi biologici infetti. L'origine dell'epidemia non è nota, ma i sospetti riguardano soprattutto la cacciagione locale: probabile fonte primaria dell'infezione. Dalle indagini è emerso invece come la maggior parte dei "casi secondari" avesse partecipato a cerimonie funebri: entrando in contatto con pazienti deceduti o persone infette. Tenendo conto che l'ebola può avere una incubazione massima di 21 giorni, l'identificazione di nuovi casi nelle prossime settimane non è dunque da escludere, soprattutto tra le popolazioni guineane e liberiane. Quanto all'Europa, invece, al momento non si segnalano particolari allarmi. Come spiega Flavia Riccardo, ricercatore dell'unità di epidemiologia dell'Istituto Superiore di Sanità, «il rischio di infezione per turisti, visitatori o residenti nelle aree affette è considerato molto basso, purché si eviti il contatto diretto con organi e secrezioni biologiche di persone infette: vive o decedute». Motivo per cui l'Organizzazione Mondiale della Sanità non raccomanda, al momento, restrizioni di viaggi e movimenti internazionali di persone, mezzi di trasporto e merci. Rassicurante anche la posizione del Ministero della Salute, che precisa «di aver fornito istruzioni agli uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera e a tutte le amministrazioni che si occupano dei migranti irregolari». «Finora le epidemie di ebola non si sono mai estese oltre un raggio di poche decine di chilometri dal punto in cui si sono generate», afferma Massimo Galli, ordinario di malattie infettive all'Università Statale di Milano. La probabilità che un viaggiatore possa contagiarsi è dunque trascurabile: le aree interessate sono fuori dai circuiti turistici e le condizioni necessarie per il contagio - il virus non viene veicolato dagli insetti e non può essere contratto per via aerea - escludono una rigida profilassi. Alcune precauzioni risultano comunque utili, per chi avesse in programma un viaggio in Africa occidentale: meglio evitare il contatto con animali selvatici e il consumo di cacciagione. Attenzione anche sotto le lenzuola: la trasmissione del virus per via sessuale (attraverso il liquido seminale) può avvenire anche sette settimane dopo la guarigione. No, dunque, ai rapporti a rischio.

Tumori al seno in aumento nelle under 40. Il chirurgo lancia l'allarme

Il tumore al seno fa parlare di sé sempre più spesso. Il motivo è che sono sempre di più le donne giovani che ne vengono colpite. Il dato, riportato dal chirurgo campano, mostra come vi sia stata una preoccupante inversione di tendenza, rispetto alla lunga fase di regressione della malattia registrata alla fine degli anni Novanta in Italia, e in gran parte dei Paesi sviluppati. Nonostante dunque la mortalità per il carcinoma mammario sia in continuo, costante calo, grazie ai progressi nelle cure e nella diagnosi precoce, i tassi d'incidenza della malattia sarebbero in costante crescita. Il trend negativo del tumore al seno viene confermato dalle statistiche, oltre che dagli specialisti che operano sul territorio. «Sono sempre più giovani, anche sotto i 40 anni, le donne colpite da carcinoma mammario costrette a sottoporsi all'intervento di mastectomia - conferma il professor Alfredo Borriello, Direttore dell'Unità Operativa di Chirurgia Plastica dell'ospedale Pellegrini di Napoli - In vent'anni di carriera, è la prima volta che mi trovo a dover accogliere pazienti così giovani, a seguito di un intervento di mastectomia». «In molti casi - prosegue Borriello - cerchiamo di associare la chirurgia plastica ricostruttiva a quella oncologica, in modo che l'intervento risulti il meno traumatico possibile per le pazienti, anche dal punto di vista psicologico». Il fenomeno interessa tutta la Penisola, e non solo la Campania - dove opera Borriello e dove, nel 2013, si sono registrati ben 5 mila nuovi casi. Secondo l'Airtun, l'Associazione Italiana Registro Tumori, infatti, oggi in Italia sono circa 43mila i nuovi casi di tumori al seno diagnosticati ogni anno, con una sopravvivenza media dopo 5 anni di circa il 90%. Quanto al rischio di ammalarsi di carcinoma mammario nella vita, la probabilità teorica è di 1 donna italiana ogni 8. Cambia anche la frequenza delle diagnosi a seconda dell'età: da singoli casi su 100mila donne sotto i 30 anni, ogni anno; alle decine nelle 30enni; al centinaio nelle 40enni e a 2-300 casi nelle età successive. L'incidenza del tumore al seno sarebbe dunque in crescita nelle 40enni. Questa constatazione sarebbe dovuta principalmente a due fattori: il primo legato al cambio nelle abitudini riproduttive, dato che si ritiene vi sia un aumento del rischio legato alla gravidanza dopo i 40 anni; il secondo dovuto all'anticipazione della diagnosi grazie a esami di prevenzione - un aspetto, questo, positivo. In questi ultimi anni l'oncoplastica (termine che indica l'associazione degli interventi di chirurgia plastica ricostruttiva a quello oncologico) si avvale di tecniche innovative che consentono la ricostruzione anatomica delle parti dei tessuti danneggiati dal tumore. La possibilità si estende non solo al seno, ma anche a collo e testa. Il 70 per cento degli interventi praticati dal prof. Borriello presso la struttura ospedaliera Pellegrini di Napoli è proprio post-tumorale. «Grazie a un'équipe che lavora in stretta sinergia con oncologi, senologi e anche dermatologi pianifichiamo al meglio interventi che aiutano la paziente a ricostruire la parte demolita, nel rispetto anche della dignità della persona - spiega il Prof. Borriello - In questi tipi di intervento, la componente psicologica gioca una parte importantissima. La chirurgia plastica ricostruttiva contribuisce a un miglior recupero, fisico e morale, nel post-operatorio». La miglior cura del tumore al seno resta sempre e comunque la prevenzione. Le giovani donne non a rischio devono rivolgersi al medico nel caso percepiscano un nodulo. L'offerta di screening in Italia va dai 50 ai 69 anni con la mammografia ogni 2 anni, ma alcune Regioni invitano a sottoporsi agli esami anche le 45-49enni. Per un seno in forma, il prof. Borriello consiglia controlli anche sotto i 40 anni: «Un'ecografia mammaria all'anno dai 30 anni, mammografia ogni due anni dai 40 e, se si hanno dubbi (o in caso di protesi) risonanza magnetica con mezzo di contrasto». L'invito è pertanto quello di stare all'erta, anche se si è ancora giovani. In questo modo il rischio può essere tenuto sotto controllo e la malattia prevenuta o, nel caso, presa per tempo.

Il Parkinson è una malattia autoimmune?

Nella malattia di Parkinson si verifica una drammatica costante morte dei neuroni nel cervello. E, se questo è un dato di fatto, quello che non è affatto chiaro è il perché accade tutto ciò. Le ipotesi sono diverse, ma tutte non hanno ancora saputo dare un volto a questo processo. Oggi, però, un nuovo studio suggerisce che dietro a questa strage di neuroni vi possa anche essere il sistema immunitario. I ricercatori del Columbia University College of Physicians & Surgeons hanno pubblicato i risultati del loro studio sulla rivista Nature Communications, e qui si legge che la malattia di

Parkinson potrebbe in realtà essere una malattia cosiddetta autoimmune. Al pari del diabete di tipo 1, la celiachia o la sclerosi multipla, nella malattia di Parkinson potrebbe essere che i neuroni siano scambiati dal sistema immunitario per degli invasori da combattere, per cui ecco che si verifica un attacco da parte delle cellule preposte all'eliminazione del nemico. Solo che, in questo caso, è un'azione che si ritorce contro il corpo stesso. «Questo è una nuova, e probabilmente dibattuta, idea nella malattia di Parkinson - sottolinea il prof. David Sulzer, neurobiologo nei dipartimenti di psichiatria, neurologia e farmacologia presso il Columbia University College of Physicians & Surgeons e principale autore dello studio - ma se vera, potrebbe portare a nuovi modi per prevenire la morte neuronale nel Parkinson, simili ai trattamenti per le malattie autoimmuni». L'idea è davvero rivoluzionaria, perché per decenni i neurobiologi hanno ritenuto che i neuroni siano protetti dagli attacchi del sistema immunitario, in parte perché non presentano antigeni sulla loro superficie cellulare. Difatti, quando vi è un attacco alle cellule da parte di virus o batteri, queste mostreranno gli antigeni sulla loro superficie esterna. Accade così che quando il sistema immunitario riconosce gli antigeni estranei, le cellule T attaccano e uccidono le cellule. Ecco dunque perché gli scienziati pensavano che i neuroni fossero esenti dagli attacchi delle cellule T, non presentando antigeni sulla superficie. «Questa idea aveva un senso perché, tranne in rare circostanze, il nostro cervello non può creare nuovi neuroni per ricostituire quelli uccisi dal sistema immunitario - sottolinea il prof. Sulzer - Ma, inaspettatamente, abbiamo scoperto che alcuni tipi di neuroni sono in grado di mostrare gli antigeni». Il dott. Sulzer, insieme alla dott.ssa Carolina Cebrián, hanno analizzato l'espressione degli antigeni cellulari sotto forma di speciali proteine chiamate MHC. Per far ciò, hanno utilizzato del tessuto cerebrale post-mortem donato alla Columbia Brain Bank da donatori sani. I ricercatori hanno così notato con sorpresa che in due tipi di neuroni erano presenti le proteine MHC-1. Di questi due tipi di neuroni, uno era il neuro-ormone dopamina e si trovava in una regione del cervello chiamata substantia nigra, che degenera proprio durante la malattia di Parkinson. Il passo successivo è stato quello di osservare se i neuroni vivi utilizzano MHC-1 per mostrare gli antigeni. Gli scienziati hanno poi condotto esperimenti in vitro con neuroni di topo e neuroni umani creati da cellule staminali embrionali. I risultati dei test hanno mostrato che in determinate circostanze, tra cui le condizioni note come manifestazioni di Parkinson, i neuroni usano MHC-1 per rendere visibili gli antigeni. Tra i diversi tipi di neuroni esaminati, i due tipi colpiti nella malattia di Parkinson erano molto più reattivi di altri neuroni ai segnali che hanno attivato la visualizzazione dell'antigene. I ricercatori hanno poi confermato che le cellule T riconoscono e attaccano i neuroni che espongono gli antigeni specifici. Questi risultati suggeriscono dunque che la malattia di Parkinson possa in parte essere una malattia autoimmune, anche se i ricercatori ribadiscono che sono necessarie ulteriori ricerche per confermare questa ipotesi. «In questo momento - spiega Sulzer - abbiamo dimostrato che certi neuroni mostrano antigeni e che le cellule T possono riconoscere questi antigeni e uccidere i neuroni. Ma abbiamo ancora bisogno di determinare se è questo che sta realmente accadendo nelle persone. Dobbiamo dimostrare che ci sono alcune cellule T nei pazienti Parkinson che possono attaccare i loro neuroni».

A questo promettente studio hanno partecipato anche ricercatori italiani del CNR: Fabio Zucca e Pierluigi Mauri. Altri partecipanti sono Ellen Kanter, Jonathan Mandelbaum, Jean P. Vonsattel, John D. Loike, Julius Steinbeck, Lorenz Studer, Sadna Budhu, Luigi Zecca.

Burro chiarificato e i molti benefici per la salute

Siamo ciò che mangiamo, si usa dire. Ma, ancora di più, siamo sani in base a ciò che mangiamo. Eh sì, perché un buon cibo viene considerato un mezzo di prevenzione per eccellenza. Per rifarci alle parole di Ippocrate, il padre della medicina, possiamo dire: «Fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo». Tra gli alimenti più in voga del momento, non possiamo non citare il burro chiarificato. Che, anche se apparentemente si veste di moderno è in realtà un metodo molto antico di purificare il burro. Tra questi il più famoso è il cosiddetto "ghee" indiano, la cui preparazione è completamente differente dal burro chiarificato in versione occidentale. **Vera e propria medicina.** Fin dall'antichità il burro chiarificato è stato considerato non solo un condimento o un componente fondamentale per i riti religiosi, ma una vera e propria medicina. Nei paesi orientali si dice che più è vecchio, più è in grado di curare malattie anche importanti. Viene considerato il ringiovanimento per eccellenza. Ma è ottimo per migliorare la digestione e l'assimilazione del cibo che ingeriamo. Non a caso, viene anche sfruttato come veicolo per l'assunzione di rimedi naturali. Ottimo nei soggetti anziani, in convalescenza e nei casi di deperimento organico. Ma i suoi benefici non finiscono qui. Viene prescritto, infatti, nei disturbi dell'infertilità, nei problemi mentali-emozionali e del sistema nervoso. In India si dice che è un potente Rasayana (che promuove la longevità) in grado di agire sul midollo e il tessuto nervoso. Eccellente dunque anche per gli studenti, per favorire l'apprendimento, la concentrazione e la memoria. Nonostante sia un grasso, secondo alcuni autori, è il migliore che si possa usare per rafforzare il fegato. Aiuta a disintossicare l'organismo e a migliorare il nutrimento del sangue. Per uso esterno si usa per guarire le ferite (meglio se insieme alla curcuma), per le infiammazioni, i problemi alle articolazioni e il benessere della vista. In India si chiama ghrta ma si può anche dire usli ghee o, più semplicemente, ghee (si legge ghi). In alcuni testi indiani si legge: "Shastham dhismrutimedhagnibalau shukrachakshusham", ciò significa che può essere adoperato in oltre cento modi se lo si usa correttamente. Esiste anche una variante chiamata Shata Dhout Ghrta - ovvero il ghee lavato 100 volte - si tratta di un antico procedimento di emulsione con acqua che rende il prodotto sofficissimo, utilizzato come vero e proprio cosmetico anti età. **Cosa accade a livello chimico?** Il burro chiarificato diviene totalmente differente dal burro di uso comune. Ecco perché è così importante per la salute e la cucina. In due parole, si tratta di un grasso puro, per cui a differenza del burro normale sono state eliminate due componenti importanti: la caseina e l'acqua. In termini di conservazione ci sono molte differenze: il prodotto tradizionale non si può conservare a lungo, mentre quello chiarificato con metodi antichi sì. Il motivo è semplice: il burro contiene acqua; anzi, minuscole goccioline d'acqua che per ovvi motivi sono a rischio di attacchi batterici. Ma come è possibile trasformare un panetto solido di burro da conservare necessariamente al fresco, in un prodotto morbidissimo che si conserva anche a temperatura ambiente? «Il burro è un'emulsione di acqua (circa il 15%) in grasso (circa l'82%) - spiega l'ormai famoso chimico Dario

Bressanini - Quando scaldiamo il burro a 100°C, l'acqua contenuta comincia a bollire e osserviamo la caratteristica "schiuma". Quando l'acqua è evaporata completamente, la temperatura può ricominciare a salire, tuttavia tra i 120°C e i 140°C la caseina ancora presente comincia a brunirsi, e non è possibile raggiungere temperature superiori senza far annerire e bruciare tutto». Per ovviare al problema, esiste solo un metodo: chiarificare il burro. Chiarificarlo significa «liberarlo sia dell'acqua che della caseina e tenere solo i grassi. In questo modo i grassi del burro possono raggiungere le temperature ottimali per friggere la vostra cotoletta senza correre il rischio di bruciare», continua Bressanini. Il classico panetto che tutti conosciamo contiene, oltre ai grassi, anche acqua e proteine del latte che bruciano a temperature relativamente basse con un punto di fumo compreso fra i 120°C e i 130°C, mentre il burro chiarificato può arrivare fino a 190°C - 200°C. **La preparazione del burro chiarificato "Occidentale"**. Come accennato in precedenza, è un po' differente la procedura di preparazione del nostro burro chiarificato con quello tipico orientale. Dario Bressanini ci consiglia, qualunque metodo si scelga, di ricordare alcune caratteristiche importanti: «Prima di cominciare ricordiamo le temperature critiche fondamentali: il burro fonde completamente a 40°C; l'acqua bolle a 100°C; la caseina si dora velocemente a 120°C; brucia a 140-150°C; il grasso bolle attorno ai 180°C». Una volta tenute a mente queste cose, la procedura per chiarificare in maniera casalinga il burro è abbastanza semplice. Si scioglie il burro in un pentolino o nel forno, usando un pentolino a fondo spesso. Attendiamo che la temperatura salga a quella di ebollizione dell'acqua. «Anche se il burro raggiunge l'ebollizione per breve tempo non succede nulla di irreparabile: siamo a 100°C e la caseina ancora non si degrada. E non temete di degradare il burro, perché la temperatura di ebollizione del grasso è molto superiore», spiega Bressanini. A questa temperatura vedrete formarsi della schiuma in superficie. Si tratta di proteine "ingabbiate" da bolle di aria. «Il metodo tradizionale suggerisce di schiumarle via. Io preferisco agitare un poco la superficie per rompere le bollicine d'aria e far precipitare sul fondo la maggior parte della caseina, in questo modo non rischio di buttare del grasso con la schiumatura», consiglia Bressanini. Al termine della cottura, e dopo un raffreddamento, potrete vedere come la caseina sia precipitata al fondo. «Tradizionalmente il burro chiarificato si conservava in un recipiente di vetro, non avendo a disposizione un modo per raffreddare e riformare un panetto. Io preferisco invece riottenere un panetto di burro. [...] Aspettate che si sia raffreddato a sufficienza, tenendo presente che il burro fino a 40°C sarà ancora completamente fuso. A questo punto potete trasferirlo in un bicchiere di plastica. Copritelo con della pellicola e raffreddatelo in frigorifero o in freezer». La scelta tra freezer e frigo comporta alcune differenze sull'esito finale. In freezer si raffredda più velocemente, per cui formerà dei cristalli rendendo il burro più duro. In frigo si ottiene un burro trasudante di liquido. Una volta terminato il raffreddamento di un paio d'ore si può togliere totalmente la caseina e conservare il burro chiarificato in frigo. **E se volessimo preparare il ghee?** La preparazione del ghee è anch'essa molto semplice da riprodurre in casa. La differenza sostanziale è che la caseina, secondo Bressanini, si separa dopo aver reagito con gli zuccheri in quella che viene definita reazione di Maillard. Questo conferisce al prodotto finale un aroma molto più intenso. Quando si prepara il ghee, si fa evaporare tutta l'acqua attraverso una cottura a bagnomaria. Al termine dell'evaporazione, quindi attorno ai 120°C, la caseina - spiega Bressanini - si deposita sul fondo e inizia a cambiare colore. «In alcune zone dell'India la caseina viene fatta bruciare molto più a lungo, fino ad arrivare ai 140°C. Durante il riscaldamento si producono anche delle sostanze antiossidanti che aiutano a preservare il Ghee per molti mesi a temperatura ambiente». Al termine, il burro viene filtrato e fatto raffreddare, e si conserva per mesi; anzi anni, fuori dal frigo. Su youtube si possono vedere alcune applicazioni pratiche del ghee: <https://www.youtube.com/watch?v=6Pker6csSAg>. **Il risultato.** Cosa ha di tanto speciale il ghee? È un burro nobile, ma soprattutto purissimo, non contenendo più né proteine né acqua. Contiene circa il 60% di grassi saturi, la maggior parte di questi a catena corta. Si tratta, cioè, di grassi che il corpo non immagazzina ma che usa quotidianamente. Vi sono anche, in proporzioni relativamente elevate, acidi grassi insaturi (mediamente il 25-30%) e, in minima parte, polinsaturi (4%). La quantità di colesterolo è davvero minima: 8 mg per cucchiaino di ghee. Un cucchiaino di burro chiarificato possiede circa 300 calorie. **E l'industria?** L'industria utilizza un metodo completamente diverso da quello casalingo: lo fonde a vapore alla temperatura di fusione tipica del burro (mediamente 45 gradi Centigradi), dopo di che esegue una centrifugazione per eliminare proteine, lattosio e acqua. Infine, viene scaldato a 100°C per eliminare ancora gli ultimi residui di acqua e umidità. **Paese che vai, burro che trovi.** Il burro chiarificato è uno dei pochi alimenti condivisi dal resto del mondo. In Inghilterra, per esempio, lo usano soprattutto per cucinare crostacei e carni nelle cotture a fuoco lentissimo. La Germania, invece, lo chiama Butterschmalz - letteralmente burro strutto. Mentre per gli americani è immancabile nei frutti di mare cucinati al vapore e conditi con la salsa Drawn Butter. In Uganda la salsa con il burro chiarificato si chiama Eshabwe e si tratta di un prodotto a cui viene aggiunta acqua salata fino a far diventare il prodotto bianco. Sostanzialmente si esegue un'operazione inversa - ovvero dopo aver prodotto il burro chiarificato lo si riconverte in una sorta di burro. In Brasile prende il nome di Manteiga Clarificada, ma la vera patria di questo eccezionale prodotto è l'Oriente. In Pakistan, India e Bangladesh, infatti, è usato alla stregua del nostro olio di oliva. Ottimo soprattutto insieme ai legumi, nelle frittiture, col pane non lievitato e nella preparazione del pollo pakistano Karahi. In Medio Oriente si chiama Samnah, in Etiopia Nit'r k'ibe; in Marocco si dice Smen e viene preparato insieme a decotti di erbe o spezie. Infine, viene sepolto sotto terra per anni prima dell'uso. In Libano il burro viene cotto fino a che il grasso della padella "diviene trasparente quanto una lacrima" (dam'at el-eyn). Nel Maghreb è usanza sotterrare vasetti di burro chiarificato per anni e recuperarli solo dopo le nozze della figlia che li userà al banchetto del suo matrimonio. Alcune popolazioni fin dall'antichità lo usano come cosmetico per pelle e capelli. Per questi ultimi, aggiungono dell'ocra rossa a fini decorativi. Che dire, invece, dell'Italia? La medicina popolare lo chiamava ONT e, alla stregua del ghee, si conservava in contenitori di terracotta. Infine, un'ultima - buona - notizia per chi soffre di intolleranze alimentari: «Il burro chiarificato dovrebbe essere privo di lattosio, oltre che di caseina: quindi, se avete problemi di intolleranza al lattosio, presente nel burro normale, potete consumare quello chiarificato», conclude Bressanini.

Il massaggio allevia il dolore e migliora la circolazione

La pratica del massaggio è antica quanto l'uomo. Anche perché è sempre stata una delle forme di trattamento più semplice, economica e... a portata di mano. Anche se al giorno d'oggi la pratica è stata contaminata nell'immagine a causa di un uso distorto del termine da parte di sedicenti massaggiatrici e massaggiatori, che offrono prestazioni di natura equivoca, resta il fatto che il massaggio - quello vero - può essere davvero utile per il benessere. E a dimostrarlo è un nuovo studio pubblicato sulla versione online della rivista Archives of Physical Medicine and Rehabilitation. I ricercatori dell'University of Illinois di Chicago (UIC) hanno scoperto che la pratica del massaggio lenisce i dolori muscolari - specie dopo un'attività fisica - ma anche che migliora la funzione vascolare e la circolazione sanguigna a prescindere dal livello di attività fisica esercitata, per cui chiunque può beneficiarne. «Il nostro studio convalida il valore del massaggio dopo l'esercizio [fisico] e nelle lesioni, così come rilevato in precedenza, anche se sulla base di dati minimi - spiega la dott.ssa Nina Cherie Franklin, primo autore dello studio - E suggerisce anche il valore del massaggio al di fuori del contesto dell'esercizio». Per arrivare a questi risultati, i ricercatori hanno coinvolto un gruppo di adulti sani sedentari poi sottoposti a esercizi per le gambe. La metà dei partecipanti, finito di esercitare, è stata sottoposta a massaggio tradizionale svedese, mentre l'altra no. Un terzo gruppo sarebbe poi stato sottoposto a massaggio senza tuttavia aver esercitato. Tutti i volontari, dopo gli esercizi, hanno registrato dolori muscolari e rigidità, a cui dovevano dare un valore in una scala da 1 a 10. Si è anche rilevata una ridotta circolazione del flusso sanguigno per mezzo di ecografia. Come previsto, gli appartenenti al gruppo sottoposto al massaggio hanno beneficiato di miglioramenti sia nei dolori che nella funzione vascolare, rispetto a coloro che avevano soltanto praticato gli esercizi. La buona notizia è che anche coloro che non avevano fatto esercizio fisico hanno beneficiato del massaggio a livello circolatorio. «Riteniamo che il massaggio possa davvero cambiare la fisiologia in modo positivo - ha sottolineato Franklin - E non si tratta solo di una diversa velocità nel flusso sanguigno, questa è in realtà una risposta vascolare». Secondo la dott.ssa Franklin, poiché la funzione vascolare è cambiata a distanza sia dal luogo in cui c'è la lesione e da dove è stato praticato il massaggio, la scoperta suggerisce una «risposta sistemica, piuttosto che una risposta locale». «La grande sorpresa - aggiunge la dott.ssa Shane Phillips, coautrice dello studio - è stata il gruppo di controllo sottoposto al solo massaggio, che ha mostrato livelli praticamente identici di miglioramento nella circolazione come nel gruppo che aveva esercitato e poi sottoposto a massaggio. La risposta circolatoria è stata sostenuta per un diverso numero di giorni, il che suggerisce che il massaggio può essere protettivo». A conclusione, i ricercatori ritengono che il massaggio possa essere benefico anche per coloro che hanno problemi di mobilità o problemi nelle funzioni vascolari, e non solo per chi pratica sport o fa attività fisica.

Repubblica - 22.4.14

Genocidio armeno, un appello per non dimenticare

Pubblichiamo l'appello dell'associazione "Remember 24 april 1915" (www.remember24april1915.eu) che, con una petizione online, vuole commemorare e ricordare il genocidio armeno avvenuto circa un secolo fa.

Nel 1915 un milione e mezzo di armeni furono assassinati nell'Impero Ottomano seguendo un piano stabilito in anticipo ed eseguito metodicamente con lo scopo ultimo di distruggerne la civiltà. Gli armeni furono così vittime di un genocidio che sarebbe diventato un riferimento funesto per coloro che vennero dopo. Da allora, i governi turchi che si sono succeduti hanno combattuto energicamente per far dimenticare questo triste episodio del passato del loro paese. Ancora oggi, soprattutto in Turchia, il semplice fatto di enunciare questa verità storica scatena, contro coloro che lo fanno, una violenta opposizione, minacce fisiche e in qualche caso perfino la morte. Il negazionismo alimenta il razzismo e l'odio contro gli armeni e altre minoranze non musulmane. Alcuni vorrebbero far credere che ammettere la realtà del genocidio armeno sia un attacco contro tutti i turchi e contro la stessa natura turca, quando di fatto si tratta di un attacco al negazionismo e di un passo avanti per la giustizia e la democrazia. Da alcuni anni, ormai, una parte della società civile turca organizza con coraggio la commemorazione del genocidio armeno. Poco alla volta si è andato formando e ampliando un circolo virtuoso di verità e di giustizia, che riunisce sempre più persone, unite in una commovente dimostrazione di umanità per far fronte al discorso negazionista ufficiale. L'anno scorso, per la prima volta in quasi un secolo, una delegazione straniera composta da dirigenti della diaspora armena e da dirigenti antirazzisti europei, ha preso parte alle commemorazioni in Turchia, rispondendo all'appello alla solidarietà lanciato dalla società civile turca. Tutti insieme il 24 aprile 2013 abbiamo dimostrato che coloro che in Turchia ammettono e commemorano il genocidio armeno sono di giorno in giorno più numerosi. Abbiamo fatto vedere che una parte della società turca, attaccata ai valori della democrazia e dei diritti dell'uomo, è pronta ad affrontare il suo passato con lucidità. Quest'anno, tutti insieme - militanti antirazzisti, dirigenti della società civile, cittadini impegnati, intellettuali, artisti turchi e di altri paesi europei, di origini diverse ma uniti dal desiderio di vedere infine riconosciuta la verità storica - commemoreremo in Turchia il 24 aprile 2014 il genocidio armeno, che fa parte del presente anche se siamo vicini al centesimo anniversario di quando fu perpetrato. La nostra iniziativa condivisa è un'iniziativa di riconoscimento, di solidarietà, di giustizia e di democrazia. È un'iniziativa di riconoscimento perché permette simultaneamente ai membri della diaspora armena e agli armeni di Turchia, che resisterono all'esilio, di portare apertamente il lutto per i loro antenati, così come permette alle organizzazioni e ai turchi singolarmente di chiedere perdono ai discendenti delle vittime di alcuni dei loro antenati. È un'iniziativa di solidarietà tra tutti coloro che si battono per la verità storica. Lo spartiacque non è tra turchi e armeni, ma tra coloro che si battono perché il genocidio armeno sia ammesso e coloro che promuovono il negazionismo. In sintesi, non è questione di origini, ma di un'idea, di un progetto comune. È un'iniziativa di giustizia. Come dice Elie Wiesel "il genocidio uccide due volte, la seconda con il silenzio": ciò significa che il negazionismo è la continuazione del genocidio, l'evento più violento al quale possa portare il razzismo. Combattere il negazionismo significa tentare di lenire il trauma trasmesso da una generazione all'altra nelle comunità armene. Significa battersi contro il razzismo, per una società più uguale e più giusta. Significa offrire alle nuove generazioni la possibilità di proiettarsi insieme verso il futuro. Infine, la nostra è un'iniziativa per la democrazia. Non

soltanto perché rimuovere il tabù del genocidio è un requisito indispensabile per far progredire la libertà di espressione in Turchia, ma anche perché - come ricordava spesso Jorge Semprun - la democrazia presuppone una certa vitalità da parte della società civile. Rafforzare i legami tra le società civili significa dare nuova forza a coloro che lottano per promuovere la democrazia in Turchia come nel resto d'Europa. Di conseguenza, il 24 aprile prossimo commemoreremo insieme e in Turchia il genocidio degli armeni, oosterremo coloro che lo faranno, e invitiamo tutte le persone che hanno a cuore il riconoscimento, la solidarietà, la giustizia e la democrazia a unirsi a noi per girare una volta per sempre la pagina di un secolo di negazionismo. (traduzione di Anna Bissanti)

Hanno già firmato la petizione, tra gli altri, Bernard Henri Lévy, Bernard Kouchner, Adam Michnik, Tahar Ben Jelloun, Dario Fo e André Glucksmann.

L'ultima consolazione - Walter Siti

Nessuno in Italia prima di Pascoli era riuscito a intonare poesia mantenendo così basso il registro linguistico; lo stile si solleva dalla prosa di tutti i giorni grazie a pochissimi artifici ben collaudati. In primo luogo le ripetizioni, ben sei in otto versi (nel... nella; stanco... stanco; al... ai; tornavo... tornato; gran... gran; mamma... mamma); poi ingorghi fonetici e false parentele (nella-nulla; mutato- muta), bipartizioni bilanciate come ai vv. 5 e 6, e una classica dieresì al v. 3. Gli endecasillabi si distendono senza sforzo in uno schema metrico di assoluta semplicità, due quartine a rima alternata. Pascoli sogna di tornare per un attimo nella vecchia casa di San Mauro, dove ha lasciato i suoi morti: il padre, la madre, tre sorelle e due fratelli. È stanco per il viaggio della vita, sa di tornare in una casa di fantasmi; ma l'ultima consolazione, rivedere la madre almeno in sogno (stando in collegio a Urbino non aveva potuto salutarla nella bara), gli è negata dall'amore e dalla sollecitudine materna - è "di là", intenta ai doveri di accudimento. Un'ellissi che strappa le lacrime per la nudità della constatazione ("e lei, non l'ho veduta"); il macchinario onirico è bloccato da un'inesplicabile quanto indiscutibile censura inconscia: non sei ancora pronto, vedere mamma ti è vietato. Nello stesso 1892 Pascoli scrive *Gladiatores*, un lungo poema in latino di quelli che mandava ai concorsi di Amsterdam: vi si parla di tre gladiatori, seguaci di Spartaco, alla vigilia della battaglia decisiva - uno di loro, il più vecchio, durante la notte sogna la madre ("miseram matrem", povera mamma); un altro sogna anch'egli di tornare al proprio villaggio ma le forze gli mancano davanti al cortile di casa sua; grida e nessuno lo sente; la madre, finiti i lavori domestici, sta per uscire in cortile, già la porta gira sui cardini... ma suona la tromba dell'adunata e il gladiatore si sveglia. "Povera mamma!" sta anche in un abbozzo di prefazione alla terza edizione di *Myricae*, pure del 1892; lì Pascoli ricostruisce la vicenda del padre, freddato da una fucilata mentre tornava a casa col calesse - l'esclamazione si colloca subito prima dello sparo. Che relazione può esserci tra l'identificazione pascoliana con un antico gladiatore e la sua tragica vicenda familiare? Cesare Garboli ci ha spiegato che gli anni decisivi per questo nesso sono stati quelli tra il 1889 e il 1893, che lui definisce di "crisi del nido". Nel 1887 Pascoli era stato trasferito dal liceo di Massa a quello di Livorno e lì aveva chiamato a vivere le sorelle Ida e Maria; nel 1889 si era infatuato di una ragazza e per un istante aveva pensato di dichiararsi - forse autorizzata dall'esempio, anche Ida aveva mostrato interesse per un giovanotto. Pascoli, sconvolto perché inconsciamente innamorato di Ida, aveva subito rinunciato al pallido progetto di fidanzamento e brigato perché anche Ida lasciasse il giovanotto. Il "nido" si era così ricostituito ma all'insegna della malinconia e della rimozione. È in quegli anni di auto-imposta castità che Pascoli elabora il mito della propria tragedia familiare: è allora che fissa l'immagine eroica di se stesso come capofamiglia espiatorio, gladiatore deciso a sacrificarsi lavorando, rinunciando all'amore per portare sulle spalle il peso di tutti (compreso un fratello in perenne difficoltà economica). Quando Ida, insofferente della tetra atmosfera domestica, si sposerà e andrà a vivere altrove, Pascoli non presenzierà al matrimonio ma continuerà a versarle un assegno mensile. Consumata la tragedia, il misterioso interdetto di comunicazione svanirà: nell'ultimo sogno ritrova la madre ancora silenziosa al capezzale di se stesso malato e sente nel brusio dei cipressi il rumore di un fiume "che cerca il mare inesistente". È un sogno di guarigione, ma la guarigione coincide con la morte. Nelle poesie del Ritorno a San Mauro (del 1897) Pascoli finalmente riuscirà a parlare con la madre morta - non solo a vederla ma a dirle quel che prima rimuoveva: "Io non son potuto crescere". Vedere la madre significherà immolarsi senza possibile ritorno, riempiendola di mille pazzesche promesse; e lei potrà rispondergli in nome di un desolato principio di realtà: niente è più possibile ormai, nella casa ci abita altra gente, io sto al cancello - e delle bimbe sei tu che devi dirmi qualcosa, io non ne so più niente. A stretto rigor di termini quando qui, nel nostro testo, dice di esser tornato a suo padre, e ai morti, sembra escludere proprio le due sorelle ancora vive; ma tutto è sospeso e impreciso come accade nei sogni (non "da un viaggio" ma "come da un viaggio"). La descrizione è senza sbavature e nello stesso tempo impregnata di un'emozione arcana, dolcezza e angoscia si mischiano senza trovare sbocco. Non è solo il sentimento contrastato di chi rivede come fantasmi le persone che ha amato, è lo smarrimento di chi si è imprigionato da solo ("ci siamo accorti tutti e tre", scrive in una lettera del 1892 a Severino Ferrari, "che abbiamo sbagliato nella somma la vita, e non si rinasce"). Non è un sogno ad occhi aperti tipo il Sogno d'estate di Carducci, è proprio l'immersione in una zona buia di cui non si è padroni, già pronta per Freud.

Corsera - 22.4.14

L'Italia malinconica e dimenticata nel delicato ritratto di Mazzacurati

Paolo Mereghetti

Quando Carlo Mazzacurati (scomparso il 22 gennaio scorso a 58 anni) ha girato questo film, l'estate scorsa, probabilmente sapeva che sarebbe stato il suo ultimo. La malattia che poi l'ha condannato aveva già dato segnali inequivocabili, nonostante la tenacia e il coraggio con cui il regista padovano l'aveva contrastata e la dedica «a Emilia e Marina» (cioè alla moglie e alla figlia) sono un'ulteriore prova della sua consapevolezza. Eppure la sedia della felicità ha poco del «film testamentario», se non il fatto che ripercorre una serie di temi centrali nella sua carriera di regista (ma proprio per questo non certo nuovi). Piuttosto, possiede una leggerezza e una delicatezza, autoironiche e

vagamente malinconiche, che conquistano e affascinano, e si rivelano come la vera, preziosa «eredità» che ha voluto lasciarci. Soprattutto rispetto a un cinema italiano che oggi appare spesso o troppo vacuo o troppo pretenzioso. Non è così per questo film che recupera lo spunto del romanzo russo *Le dodici sedie* di Il'ja Il'f e Evgenij Petrov (già portato al cinema da Nicolas Gessner e Mel Brooks) e lo declina all'interno di quella provincia veneta che da sempre ha accompagnato la sua carriera cinematografica. Lo ammetteva volentieri anche lo stesso regista di sentirsi spaesato al di fuori di quel mondo e di quella cultura. E non è un caso che dopo un inizio «romano» abbia - caso abbastanza unico in Italia - abbandonato la capitale del cinema per tornare a stabilirsi nella sua Padova (così come è significativo che il suo film più sincero e per alcuni più riuscito, *Un'altra vita*, racconti lo smarrimento di un non-eroe proprio di fronte alla scoperta del lato oscuro di Roma). Qui la «provincia» diventa una specie di atteggiamento mentale, un modo di vivere e di comportarsi che non ha bisogno delle tradizionali carrellate sulla campagna devastata dai capannoni industriali o sulle cartoline ricordo di angoli folcloristici. Si fa fatica a ritrovare Jesolo, da cui muovono i due protagonisti del film, o riconoscere i diversi luoghi delle loro peregrinazioni: la «provincia» di questo film è quella che stuzzica gli antropologi, quella dei modi di comportarsi, delle reazioni spesso fantasiose (e sempre divertenti) che ti mettono all'improvviso di fronte a un mondo che non avresti immaginato. O che comunque ti spiazzano e ti squilibrano (come il pescivendolo e sua sorella, mirabilmente resi da Roberto Citran e Maria Paiato). A guidarci, in questo labirinto umano e ambientale, sono il tatuatore romano Dino (Valerio Mastandrea) e l'estetista palermitana Bruna (Isabella Ragonese), finiti casualmente a Jesolo e decisi a trovare la sedia dove sarebbe nascosto un tesoro in gioielli. La sua esistenza era stata rivelata a Bruna da una detenuta (Katia Ricciarelli, sublime) a cui stava facendo le mani in carcere prima che un attacco di cuore le facesse chiudere gli occhi, e nella cui ricerca finisce per coinvolgere anche Dino. Insieme cercheranno di recuperare le dodici sedie con lo schienale a forma di elefante e la seduta di pelle zebra che un'asta giudiziaria ha disperso per il Veneto, scoprendo che anche un prete molto disinvolto (Giuseppe Battiston) è sulle loro stesse tracce. Il romanzo e le versioni cinematografiche precedenti giocavano molto del loro interesse sulle complicazioni della trama e della ricerca. Mazzacurati e i suoi cosceneggiatori, Dorian Leondeff e Marco Pettenello, puntano invece tutto sulle caratterizzazioni dei vari personaggi, specchi di un mondo «marginale» e «provinciale» - indimenticabili l'impiegata sadomaso (Giusy Zenere), l'avidoneggiatore di apparecchi estetici (Natalino Balasso) o la veggente coi sensi di colpa per la fame nel mondo (Milena Vukotic) - ma anche campioni di un'umanità sorprendentemente surreale, come i gemelli affidati a un doppio Antonio Albanese o i teleimbonitori Silvio Orlando e Fabrizio Bentivoglio (piccoli, esilaranti camei di attori che avevano interpretato in passato i film di Mazzacurati). Ne esce un viaggio che è solo apparentemente una ricerca del Graal con sfumature gialle; in realtà è il ritratto di un mondo che dietro le stranezze e le ridicolaggini mostra la faccia malinconica e umanissima di un'Italia dimenticata o relegata ai margini e che, però, possiede una sua dolcezza e una sua tenerezza pur nella stranezza e nell'incongruenza. Mazzacurati, attraverso la fotografia di Luca Bigazzi e la fiducia del produttore Angelo Barbagallo, filma ogni situazione con la comprensione «renoiriana» di chi sa che tutti hanno le loro ragioni. E lo fa con una leggerezza di tocco contagiosa e soprattutto fiduciosa nelle persone. Ottenendo di regalarci una commedia che per simpatia e originalità esce finalmente fuori dai «soliti» schemi, e insieme ci lascia il ritratto di un mondo dove - come fanno i due protagonisti - si può vivere senza abdicare al proprio ottimismo e alla propria generosità.