

La creatività nostrana Parolario indaga i falsi miti italiani

Dai tweet dei suoi studenti a un'analisi della società attuale
A Villa Olmo Stefano Bartezzaghi ha spiegato l'oggi con ironia

ALESSIO BRUNIALTI

Quello della creatività, tanto sbandierato e invocato, è un falso mito?

Non proprio, ma tanto è il chiacchiericcio che si fa attorno a una materia che pochi sanno definire in modo corretto, quasi nessuno a sentire **Stefano Bartezzaghi**. Noto come enigmista e giornalista, ma anche docente di Tecniche della creatività allo Iulm di Milano, ieri sera ha tenuto banco a Villa Olmo facendo un "Falò delle novità": così si intitola il suo ultimo libro dove, prendendo spunto dai tweet dei suoi allievi, ha voluto mettere un punto fermo su un tema di cui si parla troppo (si pensi al luogo comune della "grande creatività italiana") e si capisce sempre troppo poco.

Arte, ma d'arrangiarsi

«Non c'è nulla di meno creativo - fruttifero, produttivo - della creatività a tutti i costi in cui spesso s'incappa nella nostra terra di santi, poeti, navigatori - del web - tutti, per l'appunto, creativi. Creatività made in Italy che è arte sì, ma d'arrangiarsi», ha detto, come sempre ironico, Bartezzaghi. È stato il clou di una giornata di Parolario particolarmente intensa ieri.

Ad aprire è stata **Giuliana Maldini**, prima donna vignettista in Italia: arguta, divertente, pungente anche con il genere femminile, allegramente illustrato nel suo "Femina sapiens".

Toccante la storia di amicizia e letteratura proposta da **Remo Cesarani** raccontando "L'uomo, i libri e altri animali. Dialogo tra un etologo e un letterato".

A Villa del Grumello si è parlato a lungo di alimentazione. Graditissima dal pubblico la presenza di **Teo Musso** e delle sue birre. La sua è una bella storia di creatività tutta italiana (che piacerebbe anche a Bartezzaghi): in un piccolo borgo della provincia di Cuneo, Piozzo, è riuscito a mettere in piedi una realtà artigianale che si sta espandendo e che sta insidiando seriamente i concorrenti industriali sulle tavole delle più attente aziende di ristorazione.

Artista, gestore di pub, dall'ormai lontano 1996 Musso ha applicato il suo estro a una delle bevande alcoliche più antiche del mondo, dando il la a tutta una filiera che si sta espandendo a macchia d'olio (anzi, di birra) su tutto il territorio nazionale.

Come ne è un esempio lampante: dal Birrifico Italiano di Lurago Marinone, al Birrifico di Como di Camerlata, passando per il Bi-Du di Rodero, il Doppio Malto di Erba, il Vismara di Bularograsso, e l'elenco è destinato a ingrandirsi. La "Nora", la "Isaac", la "Wayan" e tutte le altre varietà (ne ha contate ben 43) si sono imposte sul mercato grazie alla qualità e al passaparola e non è un caso se anche nelle pizzerie colossi produttivi europei vengono messi da parte pre-

Il fratello di Pontiggia

Un maestro in ombra Neri svelato

"Un maestro in ombra", Giampiero Neri lo è a tutti gli effetti. Il poeta erbese è fratello di Giuseppe Pontiggia, narratore assai più celebre, morto 10 anni fa. Soltanto adesso viene portato in piena luce, sul piano biografico (e critico) grazie alle domande di Alessandro Rivali e all'intenso libro-intervista edito da **Jaca Book**, che oggi l'autore presenta a Parolario. Alle 19, a Villa Olmo, Neri si confronterà - oltre che con Rivali - con il poeta **Pietro Berra**, redattore de **La Provincia** e **Antonio Gnoli**, giornalista di "La Repubblica". Un pregio del libro è la sincerità, a tratti spietata, con cui Neri accetta di parlare del suo rapporto con il fratello, fatto di un legame profondo quanto di asperità non superate nemmeno negli anni, certo alimentate anche dalla competizione letteraria. Si veda, in particolare, il capitolo "Peppo, un legame intenso e travagliato". Sullo sfondo dolorose vicende familiari, come il suicidio della sorella di 19 anni, che i fratelli non hanno mai pienamente svelato alla madre. E quest'ultima è anche al centro dell'ultimo, decisivo allontanamento dei due. **VERA FISOGNI**

ferendo le birre di Musso o di qualche altro produttore.

Insomma, come sostiene la sua precoce biografia, "La birra artigianale è tutta colpa di Teo".

Architettura sul lettino

"Sfugge il sogno come effimero fiore" è il titolo, quasi poetico, dell'incontro che ha visto protagonisti a Villa Sucota gli architetti paesaggisti **Darko Pandakovic** e **Lara Giamporcaro** con lo psicologo **Gianfranco Arrigoni**. «Un rumore improvviso può generare un sogno notturno lunghissimo che termina con quel rumore: il sogno lunghissimo, confermano gli esperti, può essere durato una frazione di secondo. Il passaggio rapidissimo accanto a una pianta fiorita, a un giardino, può avere la durata di pochi secondi eppure dilata sensazioni e memorie in un tempo molto più allargato».

Da questo spunto un'affascinante discussione che si sposa, idealmente, a quella intavolata da **Alfredo Tomasetta** con il neurologo **Martino Gianvito** sul tema della neuro-immunologia. Da ricordare anche la bella escursione fino al centro di Como, nella corte del liceo Volta, per una rilettura drammatica degli ultimi cantri dell'"Odissea" operata dagli alunni del classico.

Un po' di cultura classica anche prima di tornare sui banchi di scuola non può che fare bene e preparare alle lezioni. ■

A tavola in villa

Storia d'amore e alimentazione Un matrimonio riuscito

Questa è un'edizione di Parolario particolarmente mangereccia e bevverina. Dopo "Il vino" di Roberto Racca e Vittorio Manganelli, ieri a Villa del Grumello si è versata la birra di Teo Musso, mente creativa dietro al fortunato marchio Baladin, dopo la disanima impietosa della nostra filiera alimentare a opera del ricercatore dell'Insubria Dario Bressanini.

Oggi sono ben tre gli appuntamenti che ruotano attorno all'alimentazio-

ne. Tra Alfredo Vanotti, medico e docente specializzato in scienza dell'alimentazione, dietologo e nutrizionista, e il cardiologo Giovanni Ferrari, alle 17 ci sarà anche uno chef, Peter Leemann, che proporrà uno "show cooking". Alle 18 lo spazio è per il romanziere Roberto Perrone che ha immaginato una tormentata storia d'amore al ristorante. Alle 19, cucina e legalità in "Liberata tavola" di Lorenzo Buonomini e Jacopo Manni. A. BRU.