

Animalia

AI PIEDI DEL BIANCO CON LE API DI HENRIK HÅKANSSON

Val Ferret

di Marina Mojana

Ai piedi del Gruppo del Bianco, nella favolosa cornice delle Maison de Judith – fienili settecenteschi di Pra Sec, in Val Ferret, appartenuti alla famiglia Glarey – l’arte dialoga con la Natura, in un incontro quasi magico che ogni anno si rinnova grazie alla tenacia di Glorianda Cipolla. Già nella Nazionale di sci, la signora di Courmayeur è oggi ambasciatrice del *Terzo Paradiso* di Michelangelo Pistoletto e una inarrestabile esploratrice dei luoghi dello spirito. Dopo aver fondato l’Associazione culturale Monte Bianco Montagna Sacra, dal 2014 promuove l’arte contemporanea in Val d’Aosta, dando vita a progetti sempre originali, ideati con i più grandi artisti di Land Art, da Richard Nonas a Stefano Arienti, da Wolfgang Laib a Richard Long. Lo scopo è vivere l’arte come un mezzo per entrare in contatto con l’anima del mondo.

Fino a oggi, si può visitare la straordinaria personale di Henrik Håkansson dal titolo «C’è una farfalla sulla cima della montagna», organizzata con la galleria Franco Noero di Torino.

L’artista svedese, classe 1968, presenta una serie di monocromi solo in apparenza ispirati a quelli del minimalista Robert Ryman e ai noti dipinti bianco su bianco di Malevich del 1916. In realtà, sfidando i più tradizionali approcci alla pittura, Håkansson utilizza un impasto di materiali organici quali zucchero, lievito, frutta e uova per attirare insetti di vario tipo i quali, nutrendosi del composto, daranno vita a nuove forme e figure sulla tela di lino grezza, preparata dall’artista stesso.

All’esterno delle baite, invece, Håkansson riconfigura l’opera *Fundament* (*Insect Societies* # 002) con cui offre alle api selvatiche un luogo sicuro in cui riprodursi. All’interno di una trave d’acciaio, che contrasta con l’ambiente naturale circostante e ricorda piuttosto le sculture tridimensionali di Donald Judd, lo svedese colloca un legno morbido e perforato dove le api possono deporre le uova e dare inizio a un nuovo ciclo vitale.

L’artista ecologo propone anche una serie di strutture sperimentali quali habitat per varie tipologie di insetti presenti nella Val Ferret e bisognosi di protezione come la farfalla *Phengaris arion*, che la Direttiva europea Habitat (92/43/Cee) ha classificato a rischio estinzione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Verde. Henrik Håkansson, «Fundament (Insect Societies # 002)»

Camaleonti subacquei. Seppie e polpi mutano colore durante l'attività onirica



PHOTO BY WOODS HOLE MARINE BIOLOGICAL LABORATORY CEPHALOPOD PROGRAM

QUEI COLORATISSIMI SOGNI DELLE SEPIE

Non solo nero. In Normandia in visita al Laboratorio di etologia animale e umana dove studia Elisa Frasnelli: i cambiamenti di colore dell’animale lasciano ipotizzare anche aspetti comportamentali legati alla memoria. E al gusto...

di Giulia Bignami

Recenti studi suggeriscono che il sonno sia una caratteristica im-

portante non solo nei vertebrati, ma anche negli invertebrati. Tuttavia, ne sappiamo ancora poco. L’obiettivo di questa ricerca è di caratterizzare con delle videoregistrazioni a colori le fasi del sonno attraverso il monitoraggio dei cambiamenti di *camouflage*», mi ha detto Elisa Frasnelli, professore associato presso il Centro Mente/Cervello dell’Università di Trento e attualmente in visita presso il Laboratorio di etologia animale e umana delle Università di Rennes e Caen. E io sono a mia volta venuta in visita da Elisa proprio qui, in uno dei centri di ricerca associati al Laboratorio, in Normandia, dove non a caso ci si concentra sullo studio dell’ambiente costiero, per la precisione a Luc-sur-Mer, che di costa, e relative spiagge, ne ha in abbondanza, come ho avuto modo di scoprire durante lunghe e ventosissime passeggiate. Non si tratta di una località proprio facile da raggiungere (a meno che ci sbarchiarete direttamente, ma quella è un’altra storia) tra aerei, metropolitane e treni francesi, però il viaggio vale sicuramente la pena perché gli invertebrati che Elisa è venuta qui a studiare sono di estremo fascino.

Con ben otto braccia, due tentacoli sfoderati quando meno te lo aspetti e gli occhi che ti guardano con le loro pupille a forma di W, è facile convincersi che queste seppie siano dei veri e propri alieni. E tutto ciò senza neanche menzionare, in ordine sparso: quanto sia stata sorpresa nel vedere le loro uova bianche e nere sospese in colapasta dentro grandi vasche; quanto siano piccoli i piccoli (lo si scopre subito quando bisogna trasferirli da una vasca all’altra con un cucchiaino da cui sgusciano sempre via) usciti dalle uova già perfettamente formati in miniatura; quanto gli esemplari adulti siano ghiotti di granchi (che bisogna imparare a pescare fuori senza pa-

ura e a selezionare, perché ogni seppia ha le sue preferenze in fatto di crostacei); come riescano a cambiare istantaneamente colore quando ti vedono passare vicino al loro acquario con motivi geometrici, ma anche artistici (i maschi in particolare si tigrano tutti per fare bella impressione) e soprattutto, come Elisa mi racconta, quanto mostrino cambiamenti di colore persino durante stati assimilabili al sonno. Quale sia il significato recondito di questi cambiamenti cromatici è solo una delle tante ricerche che vengono svolte dal gruppo di neuroetologia cognitiva dei cefalopodi dove allo studio dei com-

GLI APPRENDIMENTI DEI CEFALOPODI NON INVECCHIANO, FORSE PERCHÉ È BENE RICORDARSI CERTI VECCHI AMORI...

portamenti viene associata anche un’indagine dei correlati neurali, cioè delle zone del cervello responsabili di questi comportamenti, sia con elettrofisiologia che con imaging dei tessuti cerebrali.

E grazie agli studi condotti da questo gruppo sono stati scoperti degli aspetti comportamentali molto affascinanti anche per quanto riguarda la memoria cefalopode. Per esempio, sappiamo tutti che i pezzi di memoria si perdono con il tempo, ma questo è vero per tutte le specie, anche per quelle che hanno un cervello molto diverso dal nostro? Per rispondere alla domanda, è stato studiato il comportamento di seppie giovani, tra i dieci e i dodici mesi, e seppie più vecchie, tra i ventidue e i ventiquattro mesi, durante lo svolgimento di compiti appositamente pensati per coinvolgere ricordi di vario tipo. Per esempio, le seppie, giovani e vecchie, dovevano ricordarsi i punti del loro acquario e gli orari dove venivano serviti i loro tre pasti nell’arco della giornata. Oppure, in altri esperimenti, veniva loro offerto un primo pasto e poi a distanza di tempo variabile pote-

MONTICIANO
IL FESTIVAL DEI BENI CULTURALI DIMENTICATI

Italia Nostra lancia la prima edizione di “Minore. Il Festival dei beni culturali e delle comunità per il patrimonio”, appuntamento corale dedicato alla riscoperta e valorizzazione dei beni culturali minori che, sebbene spesso trascurati, sono fondamentali per

la storia, l’identità e la coesione delle comunità locali. Dal 19 al 21 settembre Monticiano (Siena) sarà protagonista di una tre giorni di eventi, gratuiti e aperti a tutti, che celebrano il patrimonio diffuso e, al tempo stesso, il 70° anniversario di Italia Nostra, fondata nel 1955 e da

sempre impegnata nella tutela del paesaggio, dell’ambiente e dei beni culturali italiani. Il Festival nasce da un legame profondo con la zona: a Monticiano, Italia Nostra è attiva dal 2015 nel progetto di recupero e valorizzazione del sito termale di Bagni di Petriolo.

MIRABILIA LE FARFALLE DI MOLLINO, ESERCITO DI IMMORTALITÀ

di Stefano Salis

» Ha ragione Fulvio Ferrari, massimo conoscitore, insieme al figlio Napoleone, dell’universo intimo e privatissimo (nemmeno i suoi amici ne erano a conoscenza) della casa-tempio di Carlo Mollino, in via Napione a Torino. Nella stanza più segreta, (nemmeno chi vi era entrata per qualche polaroid “erotica” ne sapeva l’esistenza) dove Mollino, con grande scelta scenografica e sapienziale, colloca un letto-barca e altri pezzi rituali, nelle pareti leopardate, scrive dunque Ferrari «a sud, sta in perfetta, entomologa geometria, un esercito di 316 farfalle». E, come tale, schierato: «raccolte in 8 colonne composte di 8 riquadri, per un totale di 64 tavole». Si sa che già nei primi anni 50 Mollino aveva composto un pannello di farfalle, «in seguito usato nello sfondo dei suoi ritratti femminili» e, sempre seguendo Ferrari, «sappiamo per la testimonianza diretta dell’amico Guido Barba Navaretti che le farfalle venivano composte attribuendo ad ognuna di loro gradi militari, in modo che costituissero uno spiritoso, forse malizioso, esercito». L’esercito simbolico che alcune società mettevano accanto al re per l’ultimo viaggio, è sublimato da Mollino con le farfalle, a loro volta simboli, e insuperabili, di

trasformazione, rinascita e “incarnazione”: della bellezza. Niente come una farfalla esprime la meraviglia inaspettata che la natura sa donare, ingannando e trascendendo la prima, e superficiale, vista. Ma il bello (e il genio!) è che Mollino le farfalle, sogno d’immortalità, le prende da un libro: strappa e incornicia. Si tratta di *Joyaux Ailés Atlas des Plus Beaux Papillons du Monde* (Stoccarda 1955 e poi Hachette), ora ve l’ho detto. In antiquariato è a prezzi normali. Ne ho due copie: in attesa di costruire anche io un piccolo sancta sanctorum molliniano domestico fatto di ali colorate e libri. Cos’altro serve?

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A ME MI PIACE LA SELVAGGINA È SERVITA, GRIGLIA O STUFA ECONOMICA

di Davide Paolini

» Piano piano nelle carte dei ristoranti sono ricomparsi piatti cucinati di animali selvatici e di cacciagione. Forse l’unica eccezione, che non ha avuto soluzione di continuità, è stato l’uso di carne di cinghiale: la proliferazione di questo animale ha portato a non pochi danni. Si è così ricorsi alla caccia di selezione, per limitare i danni in molti territori e riportare un sufficiente equilibrio. Così è cresciuta l’offerta di carne di cinghiale ovunque, a cominciare dalla Toscana fino alla Sardegna.

La ricomparsa sul mercato di altri animali selvatici cacciati (daino, lepre, cervo, capriolo) ha dato vita, nella ristorazione, a una realtà, che forse nel tempo era stata accantonata: la cottura alla brace o, meglio a tutte le forme di cottura con il fuoco diretto, che si stanno imponendo.

Non a caso il primo chef europeo della classifica “50th best” è il basco Asador Etxebarri, noto per l’uso nella sua cucina di sole cinque griglie.

In Italia non mancano *case history* di successo, come il locale Podere Belvedere di Edoardo Tilli e la moglie Klodiana, a San Piero in Strada, frazione di Pontassieve (Firenze) che propone una cucina di fuoco: griglia ma anche stufa

“economica” a legna, rielaborata, con carni da caccia sostenibile. La proposta di questo cuiniere, colto in frollatura e fermentazioni, non si limita al cinghiale, con la tartare, frollata in alta umidità, ma serve tutta la selvaggina cacciata, come il ragù di cervo frollato con pancetta di manganica e fondo bruno; la splendida tagliatella e il cosciotto di daino disossato e cucinato sulla griglia.

Altra esperienza molto interessante è in Brianza, ad Albiate, dove due fratelli, Matteo e Riccardo Vergine, attenti alla sostenibilità e all’etica, hanno attirato l’attenzione (una stella Michelin) con Grow, locale dove selvaggina, carne e pesci di lago non provengono da allevamenti, né i piatti arrivano dal sottovuoto. Ma dal fuoco.

Oltre alle nuove realtà di Podere Belvedere e di Grow ci sono pure locali, in luoghi fuori rotta, improbabili, come la trattoria bar Ghentiana di Ruinas, in Sardegna, dove è possibile gustare piatti succulenti di selvaggina. Metti un giorno a pranzo: nervetti e carni di testa di cinghiale, olive e cipolle; tagliatelle al ragù bianco di cervo, cinghiale in padella, brasato di cervo. *Così è se mi piace!*

© RIPRODUZIONE RISERVATA