

I piaceri

AMICI MIEI

Che storia tra anemone e pagliaccio



ELENA STANCANELLI

IN NATURA esistono tre forme diverse di convivenza: mutualismo commensalismo o parassitismo, a seconda di come vengono distribuiti i vantaggi. Il pesce-pagliaccio, che appartiene alla famiglia degli Amphiprioninae, una sottofamiglia della famiglia di pesci tropicali detti Pomacentridi, vive con gli anemoni di mare. Dentro gli anemoni, come sappiamo dal cartone animato della Pixar che lo ha reso celebre, *Alla ricerca di Nemo*. Non è

chiaro cosa lo renda immune dalle terribili punture con le quali l'anemone si difende dal resto del mondo. Forse un muco che lo avvolge e che lo classificerebbe, chimicamente, come non-cibo. O forse quel muco è mutante, e, dopo qualche giorno di urticante convivenza, eredita la composizione dell'anemone ospite, diventando così invisibile. La pacifica convivenza tra cose è una specialità del pesce-pagliaccio. Ermafrodito, vive in

promiscue comunità e si sceglie il genere sessuale a seconda della stazza: quelli grossi fanno i maschi, gli altri depongono le uova, ai piedi dell'anemone. Sembra un rapporto commensalistico, dove l'anemone protegge il pesce, ma a ben guardare i tentacoli dell'anemone hanno un'erezione in presenza del pesce ospite, allungandosi, che sparisce se lui se ne va. Ma non è sesso, è mutualismo. Lo sappiamo bene.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A Modena dal 29 ottobre al primo novembre la fiera Skipass. Tra nuovi materiali e innovazione tecnologica la tendenza vincente è il freeride

LEONARDO BIZZARO

LA neve anticipata della scorsa settimana ha convinto anche i più scettici fra gli sciatori - chi nell'agosto torrido era convinto di non vedere più la montagna imbiancata - a preparare gli sci. Poi il cielo si è quasi pentito, ma le previsioni sono buone, le stazioni che in questi giorni stanno presentando i nuovi programmi già promettono l'apertura nel lungo ponte dell'Immacolata. E nei corridoi di Skipass, la fiera-spettacolo che si celebra a Modena dal 29 ottobre al 1° novembre, c'è ottimismo mentre si montano gli stand. Lo conferma la ricerca coordinata da Massimo Feruzzi dell'Osservatorio Italiano del Turismo Montano.

Si torna sulle piste. E fuori, perché la tendenza della nuova stagione è quella: nessun confine. Lo sanno da sempre gli appassionati, una buona tecnica permette di divertirsi sulla neve battuta e su quella profonda senza differenza. Lo hanno capito le aziende, che in catalogo si fanno un punto d'onore di offrire attrezzi sempre più versatili, sicuri su ogni superficie. E se un tempo lo sci fuoripista era una disciplina per pochi, oggi diventa solo un diverso modo di passare una giornata in montagna. Le scuole si adeguano e i consigli per uscire dalle recinzioni non sono più prerogativa dei corsi specializzati, ma diventano il naturale proseguimento della progressione tecnica. Lo scialpinismo, addirittura, sbarca per la prima volta a ModenaFiere grazie ad Atk, innovativo produttore nella vicina Fiorano degli "attacchini" che hanno rivoluzionato il modo di salire (e scendere) in montagna: uno Skialp Village dove i maggiori specialisti italiani del settore racconteranno lo stato dell'arte della disciplina. Quello che un tempo era bollato come il regno del masochismo, oggi è accessibile a chiunque. Un po' è l'effetto della passione per gli sport di forte impegno fisico, molto dell'evoluzione dei materiali. Sono stati festeggiati la stagione passata i trent'anni degli "attacchini", che hanno tolto d'un colpo due chili e oltre di peso dagli sci: inventati da Fritz Barthel e lanciati da Dynafit, oggi sono offerti nelle versioni più diverse: in carbonio e leggerissimi Dna per i professionisti delle gare, fino ai Beast, più strutturati per i patiti del freeride e perfet-



SCARPA
Il modello Freedom Rs di Scarpa. Leggero, ma dalle alte prestazioni, è ideale per i fuoripista

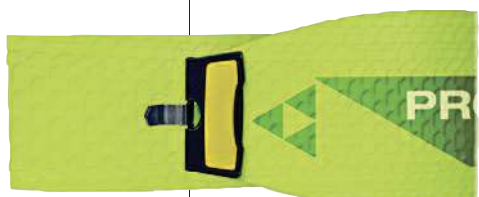


LA STAGIONE

COLUMBIA
Piumino con imbottitura sintetica e naturale. È sottile, ma all'interno ha un particolare tessuto per non disperdere il calore



JULBO AEROSPACE
Maschera con aerazione, ideale sia per la salita sia per la discesa



FISCHER PROFOIL
Rivoluzionaria pelle di foca sintetica, indistruttibile, per scalate in sci



from SAINT-GERMAIN
by the MONT-ROUSSE

Tutti sugli sci si torna in pista (e anche fuori)

TERRAZZI FIORITI

A mille chilometri da Napoli



PAOLO PEJRONE

In questi giorni d'autunno i ciclamini napoletani (*Cyclamen neapolitanum*) sono al loro massimo splendore, contenti delle temperature tutto sommato ancora alte e delle frequenti e brevi piogge. Li vidi per la prima volta in un bosco della Corsica, lungo una strada che unisce Bastia a Corte: all'ombra leggera di una macchia di lecci, corbezzoli e alloro, tra le pietre coperte di muschio e le foglie secche, fiorivano

centinaia, migliaia di ciclamini. Qui nel mio giardino, quasi a mille chilometri di distanza da Napoli, riescono a fiorire per più di due mesi, da settembre in poi, con la stessa vitalità ed abbondanza: rosa e bianchi fanno il loro dovere con puntualità. L'importante è, come sempre, scegliere la posizione giusta, all'ombra leggera, ben drenata e possibilmente assai ben compostata: per i ciclamini un terreno di foglie sfatte e di ghiaia è un vero e proprio

privilegio. Con l'inizio dei freddi più intensi, i ciclamini arresteranno poco per volta la loro fioritura, pur bastando una giornata di scirocco perché ricomincino a "dare". Alla "Due Giorni per l'Autunno" al Castello di Masino il vivaio Raziel di Cittadella, vicino a Padova, ha portato in mostra i più belli tra i ciclamini napoletani, insieme ad una piccola collezione di specie botaniche, alcune delle quali inusuali.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

ZERO

Sotto, gli sci Zero G 85 W della Blizzard, più leggeri del normale e ideali per il Free Touring



UVEX

Casco progettato per gli sport invernali. Il modello nell'immagine è il Jakk plus con colorazione arcobaleno



BLACK DIAMOND

È uno zaino speciale con airbag integrato anti valanga



ORTOVOX

Uno dei localizzatori elettronici anti valanga in commercio



ti anche sulle piste più dure. Tra le novità del settore, le pelli di foca Profoil di Fischer - per questa stagione pretagliate solo per gli sci di casa della linea Tour - che rovesciano il sistema di ancoraggio sulla neve in salita: non più una pelliccia (sintetica o in mo-hair, quelle di foca non esistono da inizio Novecento) ma una striscia in materiale plastico che riprende il disegno delle solette "crown" degli sci da fondo. Completamente impermeabili, sono incomparabilmente più scorrevoli e leggere.

Degli sci si è detto: eclettici, meno esageratamente larghi e dalle geometrie più regolari, non danno problemi dalla neve artificiale a quella profonda. La galassia Rossignol, con Dynastar (che punta sul facile e divertente Cham 2.0), Lange e Look, fa del freeride la parola d'ordine della stagione. Blizzard ha ridotto il peso del nuovissimo Zero G a 945 grammi per asta grazie all'uso di carbonio e legno, in quattro modelli diversi. Scarpa, che dallo scialpinismo arriva ed è diventata un punto di riferimento anche per il freeride, affina le performance del suo Freedom RS, destinato alla salita come alle discese più ripide: il carbonio sovrainiettato sulla pianta dello scafo assicura un'immediata trasmissione degli impulsi, mentre le soles intercambiabili permettono la compatibilità con ogni tipo di attacco. Nuovi materiali anche nell'abbigliamento. O antichi, ma riutilizzati secondo concezioni moderne. Come la lana merino, che Ortovox sfrutta anche nell'imbottitura delle giacche, calde e confortevoli anche da umide (Rossignol ci ha rivestito gli scarponi Minions, destinati ai più piccoli). Mentre aziende come Patagonia, North Face, La Sportiva, Millet si affidano a fibre sintetiche tridimensionali per capi iperleggeri e comprimibili. Nella corsa alla libertà, la sicurezza deve rimanere in primo piano. Ortovox ha dotato tutti i suoi zaini dell'airbag che si gonfia e aiuta a rimanere a galla in caso di valanga, così come Black Diamond, Mammut e tanti altri. L'Artva, il ricercatore elettronico per chi rimane sotto, è oggi richiesto anche dalla legge e non c'è che l'imbarazzo della scelta. Senza, è vietato uscire di pista.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

LA MOSTRA

I volti e gli abiti della Barbie

HA 56 ANNI e non li sente. Anzi, ora entra perfino al museo. Barbie, sarà ospite del Museo delle Culture di Milano, fra il 28 ottobre e il 13 marzo 2016. E ovviamente sarà accompagnata dai suoi abiti e dall'immane Ken. Barbie. The Icon, mostra curata da Massimiliano Capella, racconta come la bambola della Mattel sia stata interprete delle trasformazioni estetiche e culturali della società lungo oltre mezzo secolo di storia.

Dal 1959 Barbie ha abbattuto ogni frontiera linguistica, culturale, sociale, rappresentando cinquanta nazionalità. È stata sulla Luna, ambasciatrice Unicef e poi top model, ballerina, hostess, candidata alla presidenza degli Stati Uniti e anche musa di Andy Warhol, che nel 1985 l'ha immortalata in un suo quadro.

Il suo vero nome è Barbara Millicent Robert, lanciata sul mercato da Ruth e Elliot Handler. All'epoca aveva una coda di cavallo, un paio di orecchini e indossava un costume da bagno a righe, sandali neri con tacco a spillo, occhiali da sole. Oggi può dire di avere indossato più di 4800 accessori e un'infinità di abiti, alcuni dei quali creati apposta per lei dai grandi nomi della moda.

Copiata e criticata allo stesso tempo per la troppa e forse irraggiungibile perfezione, è stata presa di mira prima dalle femministe e poi dall'*International Journal of Eating Disorders* che nel 1995 protestò contro l'eccessiva magrezza proposta dalla bambola rispetto al mondo reale. Eppure, qualche curva al punto giusto ce l'ha sempre avuta. «Ogni ragazza ha bisogno di una bambola attraverso la quale proiettare la sua visione del futuro e per vedersi a 16 o 17 anni», spiegò la stessa Ruth Handler al *New York Times*. «È stupido pensare che possa farlo con un bambolotto piatto: per questo ho dato a Barbie quel bel seno».

La più venduta? La Totally Hair Barbie, con i capelli lunghi fino a piedi e distribuita nel 1992. Ma in generale si tratta di uno straordinario fenomeno di mercato, essendo stata commercializzata venduta in 140 paesi del mondo, alla media di due esemplari al secondo. Ed è anche oggetto di collezione.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



SEGNI DEL TEMPO

La sottile eleganza del nero

MICOL BOZINO RESMINI

SONO tanti, quasi infiniti, i capi che una donna può avere nel suo guardaroba senza mai ripetersi.

Eppure tra le tante proposte mandate in passerella negli anni ce n'è una che, da circa un secolo a questa parte, ha attraversato gli anni e le mode rimanendo sempre fedele a se stessa e stabilendo il suo primato come oggetto imprescindibile dell'eleganza: il così detto little black dress.

Curiosamente utilizzato in inglese nonostante la sua "invenzione" venga attribuita alternativamente a due francesi, Coco Chanel o Jean Patou, questo termine sta ad indicare il classico vestito nero, dalle linee semplici ed essenziali, lungo sopra il ginocchio.

Una proposta che, all'epoca, scandalizzò per il suo potere di rottura rispetto al passato e per la sua visionaria capacità di rispondere, già negli anni '20 del secolo scorso, a un'esigenza modernissima: quella di essere sempre impeccabile senza bisogno di cambiarsi nel corso della giornata.

Molte cose sono cambiate da



OPS! Si trova in vendita a 59 euro



STROILI Prezzo competitivo (39 euro)



ICE Impreziosito dal glitter, costa 99 euro

allora, ma questa esigenza femminile è tutt'ora attuale, viene dunque da chiedersi quale sia il suo corrispettivo in orologeria.

Certo non i modelli più preziosi, adatti a qualche serata importante, ma non di certo alla vita metropolitana.

E neanche quelli più sportivi, sicuramente performanti, ma incapaci di rispondere a esigenze più vezzose.

La risposta a questo rompicapo però esiste, ed è stata trovata nel contrasto tra il nero di materiali leggeri come il silicone e il poliuretano con i bagliori di glitter o cristalli.

È questa, per esempio, la proposta ICE glitter di ICE Watch (99 euro), che non rinuncia al celebre soft touch che caratterizza i suoi prodotti.

È così anche per due marchi che portano nel segmento delle lancette il loro know how maturato nel settore della gioielleria accessibile: OPS!Stardust (58 euro) e Stroili Oro (39 euro).

©RIPRODUZIONE RISERVATA

VISTO A PARIGI

E a Versailles si mangia all'italiana

ANAS GINORI

QUANDO Matteo Renzi l'ha chiamato per complimentarsi ha pensato fosse uno scherzo.

«Bravo - gli ha detto il premier - è importante avere degli ambasciatori dell'Italia e della sua cucina come te».

Simone Zanoni, 38 anni, ha conquistato uno dei simboli della Francia: Versailles. Il giovane chef cresciuto vicino al lago di Garda è il sovrano assoluto del Trianon Palace, a pochi passi dell'immensa reggia del Re Sole.

La sala e la cucina del ristorante affacciano sul bellissimo parco del castello, in una parte più rustica in cui pascolano mucche capre.

Uno scenario incantato in cui Zanoni ha trapiantato ingredienti tipicamente italiani, come mozzarella di bufala campana e burrate pugliesi, riso vialone, polenta di grano spinato, oppure la collaborazione con marchi come Lavazza.

Un percorso lungo e internazionale, il suo. A soli diciotto anni Zanoni lascia l'Italia per trasferirsi a Londra e finisce nella



cucina di Gordon Ramsay. Lo chef britannico non era ancora la star televisiva di oggi, ma aveva già il suo forte temperamento che lo ha reso famoso in tutto il mondo. L'apprendista fa una gavetta dura, ben ricompensata: otto anni fa, Ramsay affida proprio a lui il ristorante del Trianon Palace.

Il menù ha una forte ispirazione italiana, contaminata da suggestioni di tutto il pianeta. E propone piatti come tortellini di granchio e burrata, il foie gras con mandarino siciliano e tartellette di pere del Trentino, rombo cotto nell'Amarone con raviolo nero di polpo grigliato.

Nonostante lo sciovinismo dei gourmet francesi, in genere poco teneri con i cugini cuochi italiani, Zanoni è riuscito in poco tempo a conquistare ben due stelle Michelin, con una notorietà che aumenta di anno in anno, tanto che persino Renzi se n'è accorto vedendo un servizio alla televisione.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



IL LOCALE

In alto, un'immagine del ristorante Trianon Palace. Sopra, lo chef italiano Simone Zanoni