

**Verdissimo.** Anna Peyron ricostruisce le vicende del fiore più romanzato della storia celebrato da poeti e scrittori, oggetto di culto per l'aristocrazia e di ricerca per i vivaisti

# Cinquanta sfumature di rosa

Ernesto Ferrero

La rosa abita il mondo da decine di milioni di anni come se fosse nata perfetta, molto prima che l'uomo avviasse il suo tormentato e contraddittorio processo evolutivo. È il fiore regina su cui le civiltà d'ogni tempo e paese hanno proiettato il loro desiderio di bellezza e di assoluto, elaborandolo in narrazioni, rappresentazioni, leggende, simboli, fantasie. La ritroviamo nei versi di Omero, Saffo, Archiloco e Anacreonte, e nel palazzo di Minosse a Cnosso, nei vasi dell'antica Grecia. Di rose si entusiasmava la Grande Madre mediterranea, il re Mida, che pare possedesse una specie rara con sessanta petali. La rosa è un po' il logo della dea Iside, uno dei tanti nomi con cui si venerava la Grande Madre mediterranea. Plinio il Vecchio ci racconta in dettaglio quali rose amassero i Romani. Dalla teologia alla letteratura, non c'è pagina senza rosa, emblema di perfezione e di infinito, di quell'Uno da cui tutto proviene e a cui tutto converge. Il suo culto è universale. Un poeta persiano dell'anno Mille ci dà un consiglio: se hai due monete, con l'una compra pane per la tua fame, con l'altra una rosa per lo spirito. Di rose fioriscono i versi di Petrarca e Cavalcanti, Ariosto e Tasso. «*Toi et la Rose/La Rose pour un jour, / Toi pour toujours*», promette Ronsard, galantemente ipocrita (...).

## La sua fortuna cresce nel '500 con l'arrivo di piante e semi dall'Oriente e dalle Americhe

La rosa è una lente attraverso la quale si può mettere a fuoco la storia di una società. È un romanzo fluviale, che si snoda nei millenni e nei secoli, in un avventuroso ramificarsi di protagonisti e comparse, colpi di scena, sorprese, cadute e riscatti, in un continuo avvicinarsi di percorsi, esigenze, gusti, mentalità. Sono proprio i momenti salienti di questo romanzo che Anna Peyron racconta con la competenza e la passione che ha maturato da quando, come racconta lei stessa, nel 1984 è stata folgorata dalle rose al Chelsea Flower Show e ha deciso di aprire un vivaio a Castagneto Po, sulle colline del Torinese che vanno verso il Monferrato. Un teatro a cielo aperto, che con gli anni è diventato un punto di riferimento ineludibile per tutti i fedeli della rosa.

La storia della rosa subisce una forte accelerazione quando, a partire dal tardo '500, con l'arrivo di piante e semi provenienti dall'Oriente o dalle Americhe l'idea di giardino cambia radicalmente: diventa lo spazio in cui valorizzare ed esibire i prodigi botanici, in primis le rose. Quella che si scatena è una vera febbre da collezionismo nel segno del favoloso e del raffinato, inseguendo nuovi colori e nuovi profumi. Al tradizionale impiego farmaceutico o culinario delle piante officinali si affianca l'uso ornamentale, destinato a favorire l'emozione estetica. Un piacere che si lega presto alla ricerca scientifica, all'elaborazione di nuovi metodi di produzione e di ibridazione, nel segno di una botanica sempre più empirica e sperimentale, mai soddisfatta dei risultati raggiunti, febbrile nel suo imporsi sfide continue.

L'eroina di questo nuovo corso è Giuseppina Beauharnais, la divina mondana della Martinica che nel 1796 diventa moglie di un giovane e ambizioso generale corso, Napoleone Bonaparte. Tre anni dopo la futura «imperatrice botanica» acquista a Rueil, nei pressi di Parigi, un piccolo castello in rovina, circondato da un terreno incolto, già ricetto di briganti, e per questo chiamato la Malmaison. Forse per onore il suo terzo nome, che è appunto Rose, Giuseppina allestisce un parco che diventerà un vero modello per

l'aristocrazia europea. Un passione che verrà condivisa dall'imperiale consorte, che si vanta di essere anche un bravo agronomo, e, sempre sensibile alle nuove tecniche, apre un giardino di acclimatazione dove possono attecchire le specie provenienti dal Nuovo Mondo. Anche questo può contribuire al consenso di cui ha bisogno.

Con l'ausilio di bravi fornitori, la frivola e spendacciona Giuseppina rivela insospettabili qualità gestionali: punta sulla qualità e la rarità, promuove i nuovi ibridi di Rosa gallica, fa costruire serre, manda a svernare a sud le specie più delicate, studia, si documenta, segue le coltivazioni con scrupolo maniacale, dispone le novità botaniche e zoologiche lungo un sinuoso corso d'acqua, favorisce le visite, dona generosamente agli amici. Riesce persino ad aggirare il blocco navale imposto dal marito per far arrivare dall'Inghilterra le varietà agognate. È lei a lanciare sulla scena del gran mondo un pittore di straordinario talento, Pierre-Joseph Redouté, il «Raffaello delle rose», chiamato a illustrare con i suoi acquarelli le meraviglie botaniche della Malmaison. Redouté diventa il campione di un'illustrazione naturalistica di alta qualità, che non ha soltanto una funzione decorativa, ma diventa un importante contributo agli studi scientifici perché tramanda specie poi estinte.

Caduto l'Impero, la passione per le rose e per i giardini conterà l'aristocrazia e la borghesia emergente di tutta Europa, scatenando una vera competizione, dalla San Pietroburgo di Maria, moglie dello zar Paolo I, alla reggia di Caserta di Carolina di Borbone. Il culto delle rose investe l'arredamento, le tappezzerie, i mobili, le stoffe, le porcellane, l'oggettistica. Nasce l'uso di conferire alle rose i nomi di dame d'alto lignaggio, aristocratici, autoritari politici e militari, artisti, personaggi alla moda. I *rhodophiles* o rosomani si organizzano in scuole, associazioni, riviste.

Vivaisti, ibridatori e collezionisti, creatori di roseti diventano delle vere celebrità: Descemet, Vibert, Hardy, la vedova Pommery (sì, proprio quella dello champagne), il barone Penzance, Desprez, l'ungherese Chotek, Noiset, i maestri hionesi come Cochet, Pernet e Meilland, Nabonnand, il catalano Dot, Winter, il botanico prussiano che "inventò" il parco di villa Hanbury e lancia dalla Riviera la moda del fiore reciso che prende piede anche grazie allo sviluppo delle ferrovie. Tutti maestri dell'arte di stupire e meravigliare, sempre nel segno della più alta professionalità creativa, del rigore e della pazienza. I roseti diventano vetrine universali, laboratori scientifici e luoghi di spettacolo, come quello di L'Hay-les-Roses (1894) voluto da Jules Gravieraux, con il suo teatro di verzura che ospita musica, teatro, danza e poesia, e vede esibirsi Jean Cocteau, Isadora Duncan e Joséphine Baker.

Il romanzo della rosa è anche un romanzo del gusto, della mentalità, del costume, dei rapporti sociali, di una imprenditoria coraggiosa che continua a sperimentare. Arrivano dall'Inghilterra personaggi che sembrano usciti da un romanzo di Dickens, come il reverendo Pemberton, o le grandi dame giardiniere che Anna Peyron riconosce come sue maestre e fonte di continua ispirazione: Gertrude Jekyll, che propugna il giardino naturale e detesta le leziosità; Ellen Ann Willmott che resta *single* per consacrarsi alle sue rose e di dirige con mano severa una troupe di centoquattro giardinieri; Vita Sackville-West, la maga di Sissinghurst, l'irrequieta amica di Virginia Woolf che racconta delle sue passioni su «L'Observer». L'Inghilterra dei giardini come misura del vivere, dimensione di una eleganza intima, fatta di sobrietà e *understatement*, della capacità di conciliare nello stile tradizione e curiosità per tutto quello che arriva da lontano.

La rosa è scrittura. Come accade sulla pagina, ciò che a noi appare



**Imperatrice botanica.** Nel 1796, Giuseppina Beauharnais (ritratta da Andrea Appiani) diventa moglie di Napoleone Bonaparte. Tre anni dopo, forse per onore il suo terzo nome, Rose, allestisce nel castello di Rueil un parco che diventerà un vero modello per l'aristocrazia europea

naturale e spontaneo è frutto di calcoli rigorosi, di impegno paziente. In arte come in floricultura, come in ogni attività umana, non si può dare improvvisazione. La fantasia (la poesia) è anche metodo, applicazione, progetto, ostinazione combinatoria. Non è un caso che Italo Calvino sia figlio di una botanica e di un agronomo: per capirlo bisogna partire di lì. La creazione di nuove varietà richiede migliaia di «passaggi», altrettanti incroci che disegnano un albero genealogico che dà le vertigini. Ci vogliono anni di tentativi per approdare a nuove sfumature, a nuovi profumi, a specie sempre meno attaccabili dai parassiti. I maestri ibridatori sono diventati dei tecnici d'avanguardia che conservano il passo, il ritmo, il senso del tempo di un saggio zen.

La rosa è parola. Al suo fascino concorre la suggestione evocativa che nasce dalla fantasia nomenclatoria dei vivaisti. Ci sono nomi che sembrano dei racconti in miniatura, ritratti di signora, promesse di emozioni rare: *Belles Sans Platterie, Boule de neige, Cuisse de Nymphes, Jenny Duval, Léda, Blanche Moreau, Zoe, Marie-Louise, Perle d'Or, Ballerina, Penelope, Vanity, Crépuscule, Albertine, Félicité et Perpétue*. Come non giurare amore a un essere che porta un doppio nome d'eterna beatitudine?

**IL ROMANZO DELLA ROSA**  
**Anna Peyron**  
Add Edizioni, Torino, pagg. 249, € 16. In libreria dal 10 giugno

## «IL MONTE ANALOGO» DI RENÉ DAUMAL

**La cima che non c'è.** Un miraggio così baluginante da diventare concreto, vicino, come una felice ossessione. René Daumal, poeta e filosofo francese, nel 1938 ha trent'anni e inizia a scrivere *Il Monte Analogo. Romanzo d'avventure non euclidee e simbolicamente autentiche*. L'opera resta incompiuta per la prematura scomparsa di Daumal nel 1944. Il quinto capitolo ha una virgola, parole inevase e sogni inespresi ma scultorei. Così, a più di 50 anni dall'ultima edizione del 1968, Adelphi, con la cura di Claudio Rugafiori (pagg. 144, € 19), ha deciso di riportare in libreria l'opera, in forma riveduta e ampliata. Daumal sentiva forte il richiamo dell'avventura: «Sto scrivendo un racconto piuttosto lungo nel quale si vedrà un gruppo di esseri umani che hanno capito di essere in prigione, che hanno capito di dovere, prima di tutto, rinunciare a questa prigione (perché il dramma è l'attaccarsi), e che partono in cerca di una umanità superiore, libera dalla prigione, presso la quale essi potranno trovare

l'aiuto necessario». Otto amici alpinisti partono alla ricerca del Monte Analogo perché «la Montagna è il legame fra la Terra e il Cielo». Il battello impossibile li avvicina al continente dove si svolgerà la loro scalata. Hanno cinque tonnellate fra viveri, respiratori e aspettative da grande viaggio, da scoperta che appare e scompare all'orizzonte. Daumal è onirico, fantastico, mistico a tratti (conosceva il sanscrito e studiava la filosofia indù), un po' Stevenson, un po' Salgari, ricco di tutti i simboli che la montagna e l'asceto portano sulle spalle. Si era reso conto che non avrebbe concluso il romanzo, a causa della malattia polmonare che lo affliggeva, ma conosceva il punto di arrivo: «E voi allora, cosa cercate?». Che resta la domanda finale di ognuno, ancora più lancinante in un giovane fiaccato dalla malattia e dalla fede cieca nella vita: «Cercando di dare se stessi, si vede che non si è niente, vedendo che non si è niente, si desidera divenire, desiderando divenire, si vive».

—M.L.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## A ME MI PIACE

**CIPOLLA FARCITA, QUANTI RICORDI!**

Daide Paolini

Una domanda che mi viene fatta di frequente: hai ristoranti del cuore? Certo. La ricetta: buona cucina, estro nella semplicità, empatia con il cuoco, calore e un palcoscenico stravagante. Di primo acchito rispondo Cesare Giaccone; l'ho seguito ovunque negli spostamenti: nel locale di Albaretto Torre, nella sua casa con salotto e camere, a Fontanafredda.

Mi piace Cesare: faccia alla Ligabue, foulardino bruciato al collo, soprattutto quando mi raccontò che il suo sogno era cavalcare un elefante in India o quando mi disse che avrebbe amato solo una donna dai calzini bianchi (così fu dopo qualche anno).

Insomma un personaggio bizzarro nella vita e in cucina. I ricordi più forti li rivivo nel piccolo atelier di Albaretto Torre, dove la neve può anche bloccarti a cena, così le maledizioni della notte, sono convertite in benedizioni quando Cesare serve la colazione.

Le sue mattonelle dipinte, vivono nel locale così come le vecchie cassette di legno; sparsi qua là i menu disegnati ad acquarello, ritaglio della sua esperienza al Castello di Cozzo Lomellina, quando scorrazzava a piedi scalzi nella sua Bentley bianca.

Il centro di gravità della sua cucina, ovunque è, sempre stato lo spiedo nel camino acceso, la vera sala di pranzo dove si capovolge, come un'acrobata, un capretto. Ad uno ad uno mi salgono in bocca tutti i sapori dei suoi piatti, frutto dei saperi della sua terra, contaminati dal suo estro bizzarro di cuoco straordinario in grado di servire la semplicità, non tradendo mai i prodotti del territorio.

Il primo ricordo sensoriale è la cipolla farcita nel sale: un inno alla terra contadina, un boccone di un'intensità e al tempo stesso di equilibrio, dall'aroma tale da essere apprezzato pure da quelli che: «l'aito poi...».

La crema di zucca arricchita di tartufo, un piatto locale che Cesare trasforma in una proposta originale all'insegna della finezza e dell'equilibrio.

Il capretto cambia ogni giorno, arriva sempre in tavola croccante e con carni tenere e succose; ancora di capretto sono le deliziose bistecchine alla Bergese, con polenta e, a seguire, la stuppata insalata di funghi porcini con le pesche.

Carni, non solo. Il branzino ricoperto da un'insalatina d'ovoli e tartufi, sopra una base di polenta tiepida con nocciolate tritate, è di certo uno dei piatti più interessanti di questo cuoco che eccelle anche in pasticceria.

Come dal cappello di un prestidigitatore ti annuncia le noccioline e tu pensi a quelle povere di bar, invece sono una straordinaria composizione: rametti con tanto di foglia, al posto del frutto c'è un ripieno di nocciolate, sembrano staccate da un nocciolo: un capolavoro.

Grazie all'amicizia dell'editore Tallone, sono state pubblicate, con rara modalità, tre ricette di Cesare (patate alla grappa, mare caldo in Langa, asparagi, fragole e fave) la tiratura è limitatissima (70 copie) con composizione a mano e carattere cinquecentesco. Così è se mi piace

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Mirabilia

# Un'isola e un regno in cerca di identità

Stefano Salis

Ai Savoia la Sardegna non piaceva, pochi giri di parole: non era la loro scelta nel delicato bilancino dei trattati internazionali, nei quali si erano bene inseriti come potenza regionale. La avevano digerita (a dispetto della preferita Sicilia) probabilmente solo per il fatto che la Sardegna portava in dote un prestigio immenso: quello di poter attribuire (per via medioevale, papale-aragonese-spagnola) il titolo di Re. Ti par poco. Ricorrono ora i 300 anni (1720) dell'arrivo dei Savoia a Cagliari, un fatto storico che, comunque lo si guardi, si pone a fondamento (formale) del futuro regno d'Italia, e, dunque, dell'attuale ordinamento statale.

Vicenda poco esplorata, comunque, quella delle relazioni tra i due territori, della quale sanno quasi nulla sia i sardi che i piemontesi. E che la mostra in corso al Man di Nuoro «Il regno segreto. Sardegna-Piemonte: una visione postcoloniale» (fino al 15 novembre) si incarica, per lo meno, di illuminare. Terreno scivolosissimo, bisogna dire: e per fortuna che l'abile curatore, Luca Scarlini, scriva in catalogo, a scanso di equivoci, che l'esposizione non ha «tesi da dimostrare». Del resto, e sempre nel catalogo, c'è un illuminante e illuminato breve saggio di Marcello Fois (che su questi temi ha ragionato con cognizione di causa e senza paraocchi: da scrittore, da intellettuale e da sardo) che serve a «rimettere in fila» qualche idea (di sé e sul vasto mondo) che, dall'orizzonte isolano, costantemente proviene: un testo pepato, nella sua brevità, che immagina, ed è un complimento, dispiacerà magari a molti.

Ciò che va visto con molto favore è lo sforzo, documentato in mille rivoli, di proporre una serie di storie personali, di aneddoti, di episodi artistici (assai ben scelti dall'occhuto Scarlini, nella inevitabile e irriducibile diversità che li contraddistingue e non li accomuna) che segna un legame tra le due terre, molto complicato e, appunto, ignoto. L'esposizione serve a riscoprire, queste vicende: l'afflato esotico con il quale il Piemonte ha guardato l'isola, la difficile gestione istituzionale (e basti dire che il Bogino, ministro del Savoia, è diventato un trasloco per «diavolo» in sardo, almeno fino a poco tempo fa, credo si usi poco ora l'imprecazione *Su Bugginu...*, ma io ho fatto in tempo a sentirla, e, del resto, l'acuto Antonio Cossu, olivetiano di Comunità, chiamò «Il Bogino» una sua rivista), le esperienze artistiche, che vanno dalla grafica (la sublime Edina Altara, tutta da riscoprire) ai teleri e alle grandi tele di Graneri, alle ceramiche di Lenci (stupende statuine in costume, tra le quali una Maria José in veste, colorata, di Desulo), dalle prove sotto egida olivetiana di Pinotti e Nivola a Sottisass (un progetto mai nato a Iglesias), ai falsi di Arborea e agli altrettanto falsi idoli fenici che furono reggiati nell'Ottocento, fino ai romanzi (un Salgari sulciano: *Le pantiere di Algeri*) e alle opere liriche. E alle persone: e cito il solo caso del giurista Gian Pietro Chironi, nuorese, già rettore dell'Università e poi sindaco di Torino, dal 1905 al 1909. Se si pensa che Chironi è il cognome della famiglia della trilogia di Fois, ecco legami che ritornano. Ben venga qualcuno che - anche da una dubbia prospettiva (post)coloniale - ce lisappia far apprezzare. C'è da rimettersi a studiare: le mostre servono (anche) a questo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Da riscoprire. Una copertina di Edina Altara per la rivista «Bellezza» (1947)