MANZINI®

M A G A Z I N E

MANZINI®
amministrazioni
BUILDING & PROPERTY MANAGEMENT

MIRANDOLA MODENA BOLOGNA

In questo numero

5 **Editoriale**
La stangata

6 **Lifestyle**
Lucetrend

14 **Street Style**
Palazzo Salvarani Carbonieri Dallari

20 **Around Us**
La Galleria del Popolo, Mirandola

26 **Ideas**
Consigli di lettura

32 **Stories**
Un Evergreen

38 **Food**
L'Erba del Re

La stangata

Dopo la pandemia, che tiene in scacco il mondo da tre anni, e lo scoppio della guerra in Ucraina, che lo minaccia dallo scorso febbraio, la conseguente crisi globale ha determinato un pesante effetto economico, negativo, a cascata.
Il costo dell'energia è la nuova emergenza planetaria e il caro bollette, oltre a costituire un serio problema per chiunque, è, anche, sempre di più, una questione condominiale.
Le comunità, infatti, forse più dei singoli, sono in sofferenza, anche in città: le piscine chiudono, le polisportive non garantiscono pieni servizi, le aule sono scarsamente riscaldate e così pure, molto tiepide, sono le temperature degli uffici pubblici, costretti a non superare la soglia massima consentita dalle direttive ministeriali.
É minacciata la sopravvivenza del comparto industriale - laddove l'impiego dell'energia non è facoltativo - di attività ludiche e ricreative, di luoghi iconici e, dunque, anche ricchi di memorie.
Un esempio per tutti? La mitica Loeb Boathouse di Central Park, all'interno della quale c'è un delizioso ristorante affacciato sul laghetto, celebre per aver fatto da quinta cinematografica in numerose pellicole, da «Harry ti presento Sally» a «Sex & The City», aveva già annunciato la chiusura, stritolata dalla crisi e dall'impennata dei costi dell'energia. L'ha salvata un anonimo mecenate che, bontà sua, per cercare di salvarla, ha messo sul piatto ben 6 milioni di dollari.
Aperta negli anni '60 dell'Ottocento come rimessa per le barche, caduta in disgrazia a metà del secolo scorso, grazie a un primo decisivo intervento benefico è rinata come ristorante, lo stesso che l'attuale proprietario ha acquistato nel 2000. Ora, le sue fortune, come quelle di tanti, sono alla mercé di una stangata planetaria che non risparmia nessuno.
Tanti anche i caffè storici italiani finiti nel vortice della crisi economica, attività secolari, molte delle quali aperte nei primi del '900, costrette a chiudere i battenti. Il grido di allarme, lanciato dalla Federazione dei pubblici esercizi, riguarda tutto il territorio nazionale. A Courmayeur come a Napoli, a Firenze come a Roma. Per qualcuno ci vorrebbe una legge a protezione dei ricordi.
E la realtà condominiale?
Gli amministratori di condominio, a breve, dovranno far fronte - con ogni possibile strategia - ai rincari che per la stagione invernale si preannunciano esponenziali. I bilanci preventivi fanno prevedere che il costo del gas triplicherà rispetto allo scorso anno e che l'aumento delle spese generali sfiorerà il 40 per cento.
Stiamo vivendo la crisi peggiore degli ultimi 100 anni, solo in parte paragonabile a quella energetica e petrolifera del '73, che portò l'austerity nel nostro Paese.
In attesa di interventi concreti ed urgenti da parte del governo e dell'Europa, non resta che ricorrere alle azioni collettive di risparmio - più si è virtuosi e meno si spreca - e modificare la gestione degli impianti centralizzati circa fasce orarie di utilizzo e consumi.
E, forse, andare di nuovo a dormire, come si diceva una volta, "con il prete a letto".

400-1500

Lucetrend
da bottega a impresa di design dell'illuminazione

La luce è un universo senza confini. Che attraversa lo spazio con un'energia di cui non si può fare a meno. Che si tratti di un'abitazione privata, di uno studio, di un locale commerciale, di un monumento, di una chiesa, oppure di un museo, di un'acetaia, o del Salone d'Onore del Palazzo Ducale di Sassuolo.

L'architettura di tutti questi spazi deve poter far entrare la luce naturale e saper accogliere quella artificiale, due anime diverse di un interno - qualche volta anche di un esterno - che, nella migliore delle ipotesi, danno retta a Le Corbusier: «L'Architettura è il gioco sapiente, rigoroso e magnifico dei volumi sotto la luce».

É questa la citazione introduttiva del sito di Lucetrend, (lucetrend.it) un'importante impresa di design dell'illuminazione del nostro territorio nata agli inizi degli anni '50 come "bottega di lampadari", che oggi è un rivoluzionario spazio progettuale e commerciale con sede in strada San Cataldo 30 a Modena.

É più di uno showroom. É un'area espositiva in costante aggiornamento e, anche, un laboratorio illuminotecnico che garantisce al cliente un servizio a tutto tondo. Lo staff è altamente qualificato. Accanto al titolare, Marco Rio, il team è composto da un gruppo di lavoro affiatato ed esperto, attento alle esigenze della committenza e del cliente.

In un momento come questo - di ripresa dopo la fase acuta delle crisi pandemica e di incertezza, data la crisi politica ed energetica globale - le case private, ma anche i condomìni e gli altri luoghi del vivere insieme, devono affrontare, fra le mille incombenze e necessità, anche la progettazione, la gestione e la sostenibilità dell'arredo luce.

A Marco Rio, titolare di Lucetrend, abbiamo chiesto di raccontarci la storia della sua azienda.

«Dal negozio tradizionale di lampadari ed elettrodomestici fondato da mio padre negli anni '50 la nostra attività nel corso del tempo ha cambiato decisamente pelle. Non volevamo costringerla nei confini della sola vendita. Volevamo portala nella Quarta dimensione, che è anche il nome della nostra società di

gestione, perché sono le ombre, le anime della quarta dimensione, che regalano un aspetto differente alle cose grazie all'effetto ottico che le accompagna».

La sua azienda, data la consolidata esperienza e la collaborazione con le maggiori case produttrici italiane ed estere, oggi si prepara a far luce sul presente e soprattutto sul futuro.

«Lo facciamo cercando di arrivare al cliente quando un edifico è in fase progettuale. La luce ha bisogno di corrente e poter essere presenti quando si sta costruendo un ambiente è sempre più importante».

Il vostro valore aggiunto è dato dalla combinazione fra l'offerta di progettazione illuminotecnica, il servizio e?

«Dall'emozione. La luce artificiale, come quella naturale crea emozioni. Che sono sempre diverse. Quella dell'alba o del tramonto, quella che filtra in mezzo a un bosco o che brilla sull'acqua e si vede da una barca. Ognuna di loro, comunque, influenza il nostro umore, il nostro modo di vivere.

Bisogna tenerne conto anche quando si progetta l'illuminazione di uffici, aree comuni. Una buona qualità della luce rende la vita più facile. Anche nei condomìni. Perciò occorre far sì che nelle aree verdi e cortilive, ad esempio, oltre a un colore non respingente alle pareti e a una pavimentazione gradevole e poco impattante ci sia anche una buona illuminazione. Che, quasi automaticamente, rende gli spazi più godibili e di conseguenza meno trascurati. Dove c'è una buona illuminazione in genere non ci sono stendini esposti, vasi con fiori secchi o disordine. Se si vive nella luce, si vive nel mondo del bello».

La clientela, oggi, oltre al design e ai prodotti di qualità, vi chiede anche consigli sul risparmio energetico?

«Noi siamo sempre stati molto attenti in questo senso. Anche se, bisogna dirlo, il costo per l'illuminazione di un'intera casa o di un ufficio incide per lo 0,7% sul costo della bolletta. Un frigorifero consuma 500 mila volte in più rispetto a una lampadina. Con i nostri progetti riusciamo a dimostrare che tutte le luci accese

di una casa, comprese quelle del giardino, consumano sei volte in meno rispetto ad esempio ad una lavatrice in funzione».

Ci sarebbe bisogno, quindi, di una educazione ai consumi?

«Sì certo. E il nostro settore, se possiamo dirlo, è quello che brancola più nel buio, quello che gode, storicamente, di una reputazione, rispetto ai consumi, che non merita affatto».

L'illuminazione dà benessere…

«Sì. Stiamo illuminando anche strade, rotonde… La nostra attività ha fatto un notevole balzo in avanti. Dopo il lockdown ho assunto tre persone. Perché la gente, restando a casa, si è accorta che non godeva di un'illuminazione sufficiente. Per quanto riguarda i condomìni, ora c'è una tendenza ad illuminare le parti comuni, a volte anche troppo, per via della sicurezza. Una volta, però, erano lasciate al buio. Un giardino condominiale, un'area cortiliva o una zona verde comune, correttamente illuminati, diventano immediatamente fruiti e godibili. Uno spazio in più dove trascorrere, con serenità, del tempo».

I vostri fiori all'occhiello?

«Trent'anni fa l'illuminazione del Palazzo Ducale di Sassuolo, l'illuminazione esterna dei palazzi e della piazza sassolese, la Basilica di Nonantola. Più di recente, un bellissimo androne condominiale a Formigine, nel nuovo quartiere, dove ci sono palazzine da 6 unità di nuova costruzione. Una l'abbiamo seguita noi e i sei condòmini sono diventati tutti nostri clienti anche per gli interni. Questo perché l'imprenditore edile ha scelto di investire, in fase progettuale, anche sull'illuminazione di qualità. Parecchi imprenditori edili ci chiedono di abbellire gli edifici con la luce. Per impreziosire e dare valore, anche così, al loro lavoro».

Alla luce dei fatti o a quella del sole, la luce degli occhi o quelle della ribalta, sono solo alcuni dei modi di dire che ci ricordano, anche nell'intercalare comune, quanto sia importante non restare al buio.

Si dice anche vedere la luce. Quella che si spera ci aspetti proprio là, alla fine del tunnel.

Alla velocità della luce.

Palazzo Salvarani Carbonieri Dallari

525
NON SPENGERE
PORTONE
AD APERTURA
AUTOMATICA

La città, come il resto del Paese, è un cantiere a cielo aperto. Sotto la spinta dei bonus governativi, che hanno dato nuovo impulso all'industria edile e a tutto l'indotto che le gravita attorno, non c'è via che non conosca impalcature, cantieri, lavori in corso. Anche il centro storico cittadino sta cambiando pelle, diventando più bello, curato e, soprattutto, più sostenibile.
Sono tanti i professionisti coinvolti in questa rivoluzione del mattone. Fra questi c'è lo studio modenese dell'Architetto Michele Montessori, che si occupa della realizzazione di unità ad uso residenziale, mono e plurifamiliare, di progettazione e direzione lavori per interventi di restauro e recupero di edifici e complessi monumentali civili e religiosi, di edifici, complessi e spazi urbani per la collettività e di comparti industriali e direzionali e che ha partecipato a diversi concorsi di progettazione architettonica in Italia. Attualmente è impegnato nella riqualificazione di Palazzo Salvarani Carbonieri Dallari, l'edificio posto all'incrocio fra via Emilia e via Sant'Agostino, che fa parte del corpus di edifici monumentali storici che costituiscono largo Sant'Agostino (compreso dalla chiesa omonima, dal Palazzo dei Musei e dall'ex Ospedale).

Un palazzo che è quasi una porta…
«Sì. Alla sua facciata ovest faceva riscontro, sul lato opposto dello slargo, la porta di accesso al cuore cittadino, demolita insieme alle mura nei primi decenni del '900. Dal lato di ponente, allora come oggi, costituisce la prima facciata visibile di fabbricato privato della città».
Un monumento, a modo suo…
«Che un tempo, come risulta dai documenti d'archivio, si chiamava «Bianca» e che ha ospitato, fra l'altro, una locanda detta «Lo Scudo d'Oro».

0-24

La sua storia?
«Dall'analisi della documentazione storica il palazzo risulta essere appartenuto nel secolo XVII alla famiglia Donzi e passato a fine '600 alla famiglia Salvarani da cui poi prese il nome di «casa Salvarani». Dalla metà dell'800 agli anni '50 del secolo scorso la proprietà è passata dalla famiglia Carbonieri a quella Dallari per poi venire convertita in edificio adibito a prestigiosi appartamenti, uffici ed attività commerciali su entrambi i fronti».

Qual è il suo stato attuale?
«Quello di molti edifici del centro storico: variamente danneggiati da inquinamento atmosferico, umidità ed interventi non consoni alle originarie tecniche costruttive dell'epoca. Appaiono evidenti distaccamenti di materiale, fessurazioni e scagliature diffuse, depositi di polveri e microrganismi di natura vegetale oltre a lesioni dovute a grandine. Alcune parti in ferro sono state aggredite da ruggine, distacchi di vernice e fenomeni di opacizzazione così come i pluviali e i corrispondenti terminali in ghisa risultano in più parti danneggiati. Infine tutte le superfici lignee necessitano di un intervento di ripristino».

Come pensate di procedere?
«Il progetto di restauro e ripristino interessa entrambe le facciate del palazzo sulla via Emilia e via Sant'Agostino. Sarà preventivamente eseguita la rimozione di depositi superficiali incoerenti; in tale occasione si provvederà alla disinfezione da colonie dei microrganismi creatisi nel tempo. Si procederà intervenendo sulle aree intonacate danneggiate esistenti, le cui parti in fase di distaccamento verranno rimosse e ripristinate mediante riprese di intonaco di calce con finitura a base di grassello di calce e terre naturali. Il basamento del palazzo, il cui sviluppo si estende dal piano del marciapiede sino all'aggetto del primo marcapiano, sarà finito mediante stesura di intonachino a calce e cocciopesto schiacciato a ferro. Le mensole in terracotta sulle quali appoggiano le trabeazioni delle finestre, impropriamente tinteggiate durante precedenti interventi, verranno pulite dalla vernice e riportate alla vista come originariamente dovevano apparire sui fronti.
Gli aggetti decorativi lapidei, consistenti in cornici marcapiano, davanzali e cimase delle finestre, saranno oggetto di revisione generale e restauro (attraverso rimozione di stuccature improprie, risarcitura di fessurazioni e scagliature e finale protezione superficiale con cere microcristalline). Le superfici in legno degli scuri, considerato il buono stato di conservazione, saranno oggetto di generale revisione e pulizia; tutte le parti in ferro saranno oggetto di carteggiatura e verniciatura opaca. Le lattonerie dei pluviali, deformate e danneggiate, verranno sostituite con nuove in rame.
Attraverso mirate analisi stratigrafiche effettuate sugli intonaci esistenti si risalirà alle tinte e ai materiali originari che verranno fedelmente restituiti ai fronti».

La Galleria del Popolo di Mirandola

C'è un pezzo di storia - locale, culturale, commerciale e di costume - che pulsa nel cuore del centro storico di Mirandola. La Galleria del Popolo, che, nel corso del tempo, ha ospitato sedi bancarie, un calzaturificio, una cooperativa tipografica, una cappelleria, una salumeria e un fornaio (che attingeva acqua da un pozzo che stava al centro dell'area cortiliva interna).

Gli uffici della sede mirandolese della Manzini Amministrazioni affacciano proprio qui, in questa galleria meneghina in miniatura, un luogo iconico e identitario della città, che, pur nell'aspetto rinnovato conseguente alle diverse trasformazioni che lo hanno interessato, è profondamente legato alla sua tradizione.

La sua costruzione originaria risale al 1595. È stato sede del Monte di Monte di Pietà, poi Monte di Credito su Pegno (gestito dai Padri Minori osservanti). Nel 1790 è stato ricostruito e, all'inizio del XX secolo, è divenuto disposizione della Congregazione di Carità.

Negli anni '20 del '900 il complesso è stato oggetto di una prima risistemazione. In una perizia dell'epoca, a firma dell'Ing. Alberto Vischi, si legge: «[…] La costruzione di vecchia data è fatta in muratura ordinaria di mattoni, con impalcatura a volti ed in legnami, e coperta con tetto di foggia comune formato con tegole curve a canale sopra una solida armatura in legno d'abete. Tutte le finestre sono munite di inferriate…». Sembra l'inizio di un romanzo storico ed è proprio una storia, quella che custodisce. Il complesso, a partire dal 1927, è stato trasformato in una Galleria del Commercio, su progetto di Mario Guerzoni. All'architetto mirandolese si deve il trait d'union (commerciale) fra piazza Montanara (oggi piazza Giuseppe Mazzini) e via Fenice (oggi via Giovanni Pico). Che ottenne demolendo la parte centrale del palazzo fino al tetto, poi coperto con lastre di vetro, ricavando così una strada coperta e illuminata, larga sette metri, capace di ospitare 12 negozi. Al piano superiore uffici, studi professionali e la sede del Partito Nazionale Fascista.

Al suo battesimo - la conclusione dei lavori è del '29, il collaudo del '30 - si chiamava «Galleria Carpigiani e Gallini», in memoria dei fascisti Umberto Carpigiani e Gioacchino Gallini (segretario politico del Fascio di Mirandola) uccisi a Modena il 26 settembre 1921 in uno scontro a fuoco con la Guardia Regia, corpo militare che svolgeva mansioni di odine pubblico, successivamente disciolto.

Alla sua inaugurazione la città, raccolta sotto la galleria, partecipò a una grande festa danzante che durò una notte intera. Per trent'anni, dal 1930 al 1960, ha ospitato la Pretura di Mirandola, poi trasferita in via Cesare Battisti, e, dal 1934, anche l'ufficio postale.

Era lì anche il negozio di alimentari di Ariella Benatti, quella delle tessere annonarie comunali, con cui procurarsi i viveri razionati in tempo di guerra. Per gli ebrei nascosti a Mirandola nascose cibo nel doppiofondo della carrozzina del figlio Giovanni e falsificò i documenti per i viaggi clandestini.

Fra le tante anime della Galleria anche un'agenzia agricola e un caffè, il caffè della Borsa, che non ha avuto molta fortuna. Come quella che è mancata a un pittore costretto a lasciare i locali presi in affitto per "disoccupazione involontaria" e a pagare gli arretrati lasciando «fregi e stucchi in stile rinascimentale e l'impianto luce in cavo di piombo». A chiusura del debito sua moglie lasciò anche il lampadario. Qui hanno trovato sede anche assicurazioni, l'Associazione ex Combattenti di Mirandola e l'Associazione Mutilati e invalidi di guerra, studi professionali, la sede della Federcaccia e il negozio di Ferruccio Artioli, barbiere.

Nel 1982, dopo anni di attesa, un nuovo restauro, su progetto dell'ing. Giuseppe Bonini, anche lui di Mirandola, che ha portato alla luce una sorpresa: nella parte alta posta a fronte di via Fenice, nel sottotetto, i muratori hanno trovato tracce di un rifugio nascosto dove sono stati rinvenuti giacigli di paglia, scarponi chiodati e tante scatolette militari italiane.

La Galleria del Popolo che, in fondo, è sempre stata un condominio, è stata riaperta al pubblico nel 1984.

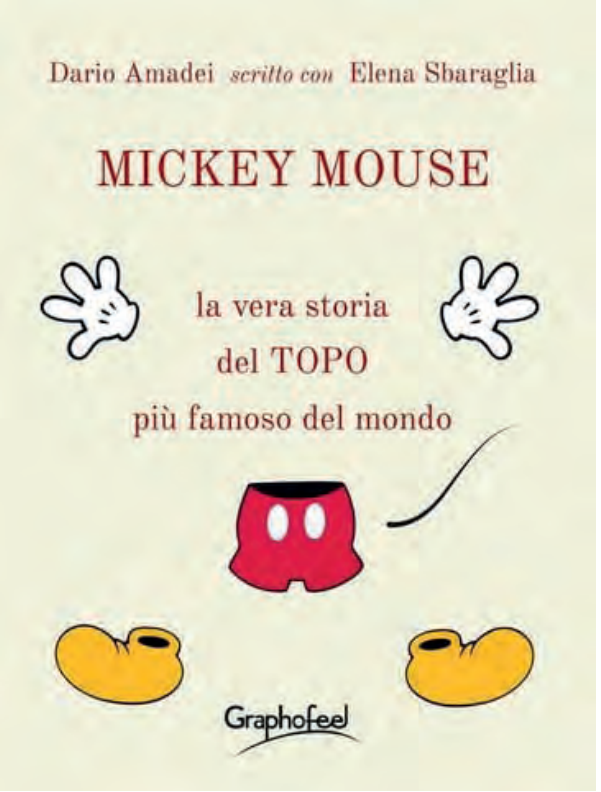
Consigli di lettura
Fra un pianerottolo e l'altro

GRAPHE.IT
edizioni

Notabilia·2

CARLO LAPUCCI

L'arca di Noè.
Bestiario popolare

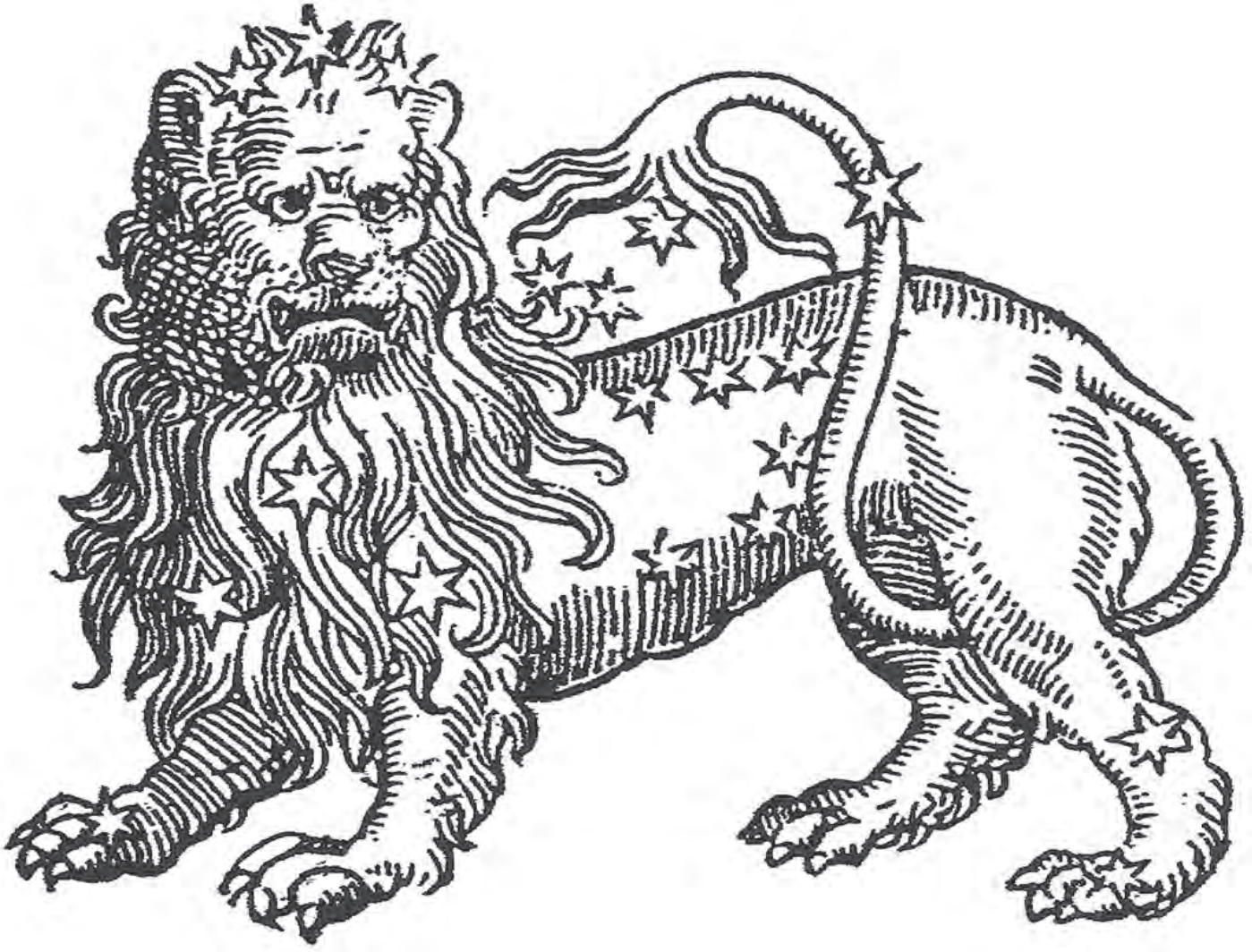


Nell'androne o in ascensore, nel giardino condominiale o negli spazi condivisi, qualche volta, si parla anche di letture. E capita che, a cura del portiere o di qualche condòmino, si trovino spazi dedicati al book-crossing, dove lasciare un libro, prenderne un altro, dando così vita a una catena, potenzialmente infinita e tutta condominiale, di storie da leggere. Del resto «L'eleganza del riccio» celebre romanzo di Muriel Barbery, si affaccia proprio sulle parti comuni di un palazzo parigino.

Fra tante nuove uscite fa piacere segnalare «Elisabetta. La regina infinita» (pp. 336, € 16,00, Garzanti editore), del giornalista e scrittore modenese Alberto Mattioli e dell'avvocato (e cultore di Sua Maestà) Marco Ubezio. Focus sulle fasi principali del suo regno, fra scandali, tragedie, guerre mondiali e tempeste politiche attraversate da Sua Maestà con ferma compostezza, come i cambi epocali del suo Paese e del mondo. La sua popolarità non è mai venuta meno, fin dal giorno dell'incoronazione - la prima trasmessa in diretta televisiva - settant'anni fa, sotto le volte dell'abbazia londinese di Westminster. Gli autori, lontano dal gossip, raccontano una favola che, proprio perché è vera, è ancor più ricca di fascino.

Seconda solo al Re Sole per longevità sul trono, in settant'anni non ha commesso un errore. Un'icona pop, capace di trasformarsi perfino in una Barbie e che ora fa bella mostra di sé sul quadrante di un orologio (intitolato, lui pure al giubileo). «Il recente duetto con l'orso Paddington - ha detto Alberto Mattioli - ha svelato l'ultimo segreto: era lei la più giovane di tutti».

Esce per Graphofeel «Mickey Mouse. La vera storia del topo più famoso del mondo», di Dario Amadei scritto con Elena Sbaraglia. Ovvero, la biografia romanzata di Mickey Mouse. Topolino ci tiene compagnia da quasi 100 anni. E non è solo un segno grafico, il personaggio di una storia a fumetti, è uno di noi. Il topo di Walt Disney, che in fase embrionale era un coniglio, dal 1928 ha attraversato grandi



trasformazioni sociali, mode e il progresso tecnologico. Ha fatto il suo ingresso a Hollywood, ha viaggiato in tutto il mondo, cambiato look, carattere, abitudini, tratti somatici. E con lui Minnie, Pluto, Orazio, Clarabella, il Commissario Basettoni, Gambadilegno, e tutto un universo di compagni di viaggio che forse, qualcuno, ha dimenticato, come Gancio il Dritto, un merlo indiano con caratteristiche antropomorfe che aiuta Topolino in alcune indagini e che poi si arruolerà nella Legione Straniera, Vito Doppioscherzo, che andava alle elementari con Topolino, ed Eta Beta, buffo ometto con la testa a pera. Nel libro illustrazioni, schede di approfondimento e molti dettagli sulla sua vita italiana.
«Il mondo di Topolino è immenso. L'universo dei topi è in continua evoluzione, […e] Topolinia, da centro rurale è diventata una metropoli». (D. Amadei). «[..]riviste italiane della prima metà del Novecento raccontavano di Topolino e delle sue vicende, come il quindicinale "Il dramma" o l'archivio del sito del Teatro Stabile di Torino. Pura meraviglia è stato scoprire la passione per Topolino di Pavese e Vittorini e l'intervista che la Fallaci ha fatto a Walt Disney». (E. Sbaraglia).

Per gli amanti degli animali e per i cultori della tradizione un libro firmato da Carlo Lapucci, tra i maggiori studiosi italiani di tradizioni popolari, «L'arca di Noè: bestiario popolare» (pp. 326, € 15,90, Graphe.it edizioni). Ispirato ai bestiari medievali, i primi repertori di storia naturale del passato, è un libro che recupera l'universo simbolico legato agli animali: la sagacia nella volpe, la memoria nell'elefante, la forza nel leone, la carità nel pellicano, la semplicità nella colomba, la fedeltà nel cane, la previdenza nella formica. Fra cani, gatti, coccodrilli, gamberi, scimmie, grilli, sono oltre 51 le specie animali passate in rassegna dall'autore. Ogni scheda è introdotta da un disegno accanto al quale sfilano in parata il santo protettore, credenze, proverbi, miti, leggende, curiosità, e tutto quello che la saggezza popolare ha fatto gravitare attorno a ciascuno di loro.

Un Evergreen

CHOCOLAT-LOUIT.

Nella pagina a fianco
Babbo Natale, s.d.
Pubblicità cioccolato Louit Frères & Cie., Bordeaux
Courtesy Comune di Modena, Collezione Museo della Figurina Fondazione Modena Arti Visive

In principio era l'Albero del Paradiso, un totem solenne con tante luci a rappresentare altrettante anime.
O l'albero sacro a Odino, decorato dai Celti durante il solstizio d'inverno. A quel tempo l'abete rosso, che non perde mai le foglie, simboleggiava la fertilità.
I Romani, poi, hanno decorato le loro case con alberi di pino durante le calende di gennaio.
Con l'avvento del cristianesimo, nonostante un periodo in cui la Chiesa pensò di sostituirlo con l'agrifoglio, è stato associato alla figura di Gesù ed è diventato il simbolo dell'immortalità e della Trinità.
Nelle nostre case, nel Terzo Millennio, per un mese all'anno, simboleggia il Natale. In esito a una tradizione, che si perde nella notte dei tempi, che lo ha vestito di una valenza cosmica: la rinascita della vita dopo l'inverno e la fertilità della natura.
Sempreverde che mette, per così dire, radici in casa nel periodo dell'avvento, è, principalmente, un'eredità dei paesi europei di lingua tedesca. Forse, al principio, si addobbava l'albero per celebrare il legno, in memoria della Croce che ha redento il mondo.
Secondo un'interpretazione romantica delle fonti, il moderno albero di Natale pare sia nato a Tallinn, in Estonia, quasi seicento anni fa, quando uomini e donne si sono ritrovati a ballare attorno a un grande abete eretto nella piazza del Municipio, alla ricerca dell'anima gemella.
Entrato nelle case nel XVII secolo, già agli inizi del secolo successivo era di casa in tutte le città della Renania. A Vienna l'albero di Natale spuntò nel 1816, su impulso della principessa Henrietta von Nassau-Weilburg, in Francia nel 1840, sollecitato dalla duchessa di Orléans. La produzione e la commercializzazione dell'albero di Natale risale invece ai primi anni del secolo XX. Da quel momento in poi da simbolo, si è trasformato (anche) in un oggetto di consumo.
Dopo il contributo inglese alla sua diffusione, impresso dal ramo nobile di Sassonia-Coburgo-Gotha, in Italia è stata la regina Margherita la prima ad addob-

bare un albero di Natale, allestito, nella seconda metà dell'Ottocento, al Quirinale. Il suo gesto, da quel momento, nel nostro Paese è diventato di moda.

Dal dopoguerra in poi è diventato un must, una presenza irrinunciabile di tutto il mondo, si è trasformato in uno status symbol e, senza volere, in un capitano d'industria. C'è un mercato enorme collegato sia alla coltivazione delle essenze, sia alla produzione degli abeti artificiali, nonché una vera e propria industria dell'addobbo natalizio. Che è vintage, a tema, sonoro, personalizzato, luminoso, tradizionale, ricco, povero, da interni, da esterni, elegante, fai da te, di design, d'atmosfera, rampicante, metallizzato, in legno, in tessuto, in cristallo, d'oro e d'argento, e, comunque, magico.

Ci sono gli alberi delle star, da Paris Hilton ai Ferragnez, che, per esigenze social, vengono allestiti a novembre, e gli alberi della tradizione cinematografica, dai titoli indimenticabili, «La Vita è Meravigliosa» (1946), «Una Poltrona per Due» (1983), «Mamma ho perso l'aereo» (1990), a quelli più vicini a noi, «The Nightmare Before Christmas» (1993) e «Serendipity. Quando l'amore è magia» (2001).

Si possono fare alberi di Natale con i libri e ci sono cataloghi di alberi natalizi. Gianni Rodari s'era già immaginato, e aveva descritto alla perfezione, «Il pianeta degli alberi di Natale», un luogo dove ogni giorno è Natale, le vetrine non hanno vetri, gli orologi sono commestibili ed hanno sapore di cioccolata.

In altre parole, va' dove ti porta il tuo Christmas Tree, un missile a bordo del quale si può solo salire, scendere è facoltativo, diretti al paradiso della fantasia.

Lo faremo di nuovo, anche se ci verrà un po' di malinconia? Come quella che è venuta a Meg Ryan alias Kathleen Kelly in «C'è post@ per te» nella famosa sequenza girata sulle note di «Quanto vorrei un fiume su cui pattinare» di Joni Mitchell? La risposta è sì. Perché come tutte le cose che toccano il cuore, anche di questa, specialmente di questa, non possiamo fare a meno. Perché ci racconta una storia, tutte le volte. E noi ce la faremo raccontare ancora.

In questa pagina
Scene natalizie con bambini, 1910
Su disegni di Pauli Ebner (1872-1949)
Pubblicità cioccolato Suchard, Neuchâtel
Courtesy Comune di Modena, Collezione Museo della Figurina
Fondazione Modena Arti Visive

Il piacere del cibo secondo Luca Marchini

L'ERBA DEL
RE
RISTORANTE
GOELDLIN

«L'Erba del Re» sta per compiere 20 anni. Come sa bene la clientela e secondo la filosofia alla base del progetto, non è soltanto un ristorante, ma piuttosto un laboratorio che sperimenta un universo culinario ricco di sfaccettature, orgoglioso di mettere al centro della sua creatività equilibrio, rispetto, delicatezza e valorizzazione della materia prima. Lo chef, pluripremiato e stellato, è Luca Marchini.
«La mia "cotta" per il cibo - dichiara - ha radici lontane. Da bambino volevo fare l'inventore, crescendo mi sono reso conto che i miei strumenti di creazione si trovavano in cucina».
Osservando le mani «esperte ed appassionate» della mamma, sorprendendosi per le sensazioni provate in cucina, Luca Marchini ha scoperto il piacere del cibo, «un piacere che sentivo di voler condividere con gli altri. Un piacere che è diventato il mio mestiere». Aretino di origine, sposato con Antonella e padre di tre figli, da quando aveva diciassette anni vive a Modena, città di cui ha assorbito la forte identità culturale e gastronomica che ancora oggi, per lui, è fonte di ispirazione e stimolo per la creazione di codici narrativi diversi e per un'interpretazione, in chiave molto personale, di ingredienti e ricette.

Chef Marchini, cosa intende per "sensibilità del Gusto"?
«Il palato, anche quello già sensibile per sua natura, deve essere istruito. L'allenamento sensoriale è un percorso dovuto all'arte culinaria, come a qualunque altra forma d'arte, perché la sensibilità del Gusto è lo strumento che permette di godere delle emozioni più intense di ogni boccone».
Come definirebbe la sua cucina?
«Una cucina che si nutre del mio vissuto, della mia sensibilità ma anche dello scambio continuo offerto dalle occasioni di incontro e collaborazione, lo stesso che mi ha portato ad interagire con grandi nomi della cucina mondiale come Massimo Bottura, Bruno Barbieri e J.L Nomicos».
E la cantina?
«La nostra cantina, parte integrante del racconto culinario, esprime, in modo

Il Panettone Classico

Dalla ricetta di Luca Marchini dedicata al Ristorante L'Erba del Re.

Questo lievitato, rigorosamente artigianale, è fatto anzitutto di grande manualità e di tempo.
Dalla cura e dall'utilizzo del lievito madre, ogni lavorazione è fatta per restituire al prodotto grandi aromi, delicatezza ed equilibrio anche nella sua dolcezza.
Burro, uova, farina, cedro e arancia canditi e miele di acacia… ogni ingrediente si amalgama e bilancia nel prezioso gesto della "pirlatura" a mano.
Le proposte di Natale sono nei gusti Classico, al Cioccolato e Pere e Cioccolato.
Questo grande lievitato, nella sua versione classica, viene prodotto tutto l'anno.
È prodotto "just in time" per garantirne la freschezza e la massima resa di ogni suo ingrediente, questo perché non viene utilizzato alcun tipo di conservante artificiale.

complementare, ma imprescindibile, l'identità del ristorante. É un luogo di meditazione, in fondo, che custodisce la passione per il buon bere e che raccoglie etichette selezionate (principalmente tra Italia e Francia), oltre a una piccola raccolta di bottiglie prestigiose provenienti dal resto del mondo. Una cantina sempre in movimento, che ha ottenuto il "Grappolo" come riconoscimento assegnato dalla Guida Michelin».

I menù degustazione sono quasi un invito a viaggiare

«Lo spirito è quello. C'è «Espressione», ad esempio, un percorso di 10 portate pensato per accompagnare il palato in un viaggio alla scoperta di differenti consistenze di carne, pesce, vegetali e carboidrati. Ma ci sono anche «La storicità dei piatti», un percorso di 8 o 5 portate pensate per far conoscere e assaggiare piatti diventati un punto di riferimento che la nostra carta custodisce con orgoglio. E poi «La tradizione», «Riflessioni contemporanee ad alta voce»… fino alla carta dei dessert. Dove scoprire, fra gli altri, un invitante omaggio alla Torta Barozzi… ma non è la Barozzi, avocado, pan brioche, yogurt dolce, liquirizia, focaccia con gelato alla crema e panettone artigianale con zabaione, il Cioccorè e gnocco fritto, mousse di cioccolato al latte, prosciutto crudo di Modena, frangipane».

Avete anche una divisione catering

«In continuità con la filosofia del ristorante, la cucina stellata diventa outdoor con la divisione catering. Che si avvale della stessa qualità di materie prime, delle conoscenze e delle tecniche di lavorazione e che offre un servizio accurato e confortevole in grado di soddisfare e sorprendere il cliente che potrà così sentirsi come un invitato speciale. Da tempo ci occupiamo di eventi business e privati per i quali progettiamo un servizio personalizzato, offriamo menù creativi, con un occhio alla tradizione e comunque coerenti con il tema e l'atmosfera del caso».

Cos'è la Chef Table?

«Un'esperienza sensoriale condivisa. La possibilità di assistere alla preparazione di una cena dedicata dialogando con lo chef. L'opportunità, magica, di scoprire, e di essere convolti, con ciò che succede in cucina».

MANZINI®

M A G A Z I N E

Free Magazine di Manzini Amministrazioni S.r.l.
Registrazione del Tribunale di Modena n.3 del 2019
n. 5/anno IV, dicembre 2022
Rivista Annuale

Ideazione e creazione: progetto di Enrico Manzini
Direttore Responsabile: Cristiana Minelli
Coordinamento e Direzione Generale: Giulia Gandolfo
Crediti fotografici: Elisabetta Baracchi, Rolando Paolo Guerzoni, per le immagini di pag. 34 e 37 courtesy Comune di Modena, Collezione Museo della Figurina - FMAV
Progetto grafico: Grafiche Sigem S.r.l.
Testi di: Giulia Gandolfo, Cristiana Minelli
Editing: Cristiana Minelli

Manzini Magazine è edito da Manzini Amministrazioni S.r.l.
Via Focherini, 23, 41037 Mirandola (Modena)
Amministratore delegato: Paolo Manzini
Contatti: info.modena@manziniamministrazioni.it

Stampa: Grafiche Sigem S.r.l.
Via Emilia Est 1741, 41122 Modena

Si ringraziano per la disponibilità:
Francesca Fontana, Eleonora Manzini, Debora Marchini e Luca Marchini,
Michele Montessori, Museo della Figurina-FMAV, Santa Nastro e Lorenzo Respi,
Marco Rio e ciaocomunicazione, Roberto Russo e Graphe.it edizioni

In copertina un particolare di "Taraxacum" prodottto da Flos,
in esposizione presso Lucetrend

©gli autori per i testi
©i fotografi per le immagini

L'editore è a disposizione degli eventuali detentori di diritti che non sia stato possibile rintracciare