

elleWEEK

COSA È ACCADUTO, COSA ACCADRÀ

SE IL FREDDO
è UN BENE DI LUSSOdi **Elisabetta Muritti**

Alberto Grandi,
docente dell'Università
di Parma,
ha pubblicato
*L'incredibile storia della
neve e della sua
scomparsa* (Aboca, pp.
200, 22 euro).

«Ma sì, il cubetto di ghiaccio del *mojito* sta diventando come la bistecca, ovvero un bene con uno stigma di insostenibilità, un lusso connotato da un giudizio morale. E pensare che la catena del freddo sarebbe benemerita, perché mette in contatto i mercati alimentari, pensiamo all'Africa e al suo problema di perdite dal punto di vista logistico». Scuote la testa Alberto Grandi, di Mantova, classe 1967,

docente e bestsellerista (insegna Storia delle imprese e Storia dell'integrazione europea all'Università di Parma, nel 2018 ha scritto per Mondadori un trattatello che ha fatto scalpore, *Denominazione di origine inventata. Le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani*). Grandi, quest'estate, una stagione che non verrà dimenticata, tra ghiacciai che crollano, metropoli europee con temperature da bollino rosso e condizionatori a palla, ha

mandato in libreria il saggio *L'incredibile storia della neve e della sua scomparsa. Dalle civiltà mesopotamiche al frigorifero, dai cocktail all'emergenza climatica* (Aboca Edizioni).

Come dire?, toni brillanti e argomento contraddittorio. «Dobbiamo fare in modo che la catena del freddo sia il meno impattante possibile: i consumi di lusso devono stare in equilibrio con quelli necessari», dice. Perché la storia della neve e del ghiaccio che si dipana tra le sue pagine è la vicenda di un prodotto, un mercato, una tecnologia e una cultura. Anzi, di mille culture. E forse di una sconfitta del nostro stile di vita: per avere la neve artificiale sulle piste ci stiamo privando del piacere di toccare e contemplare la neve "vera". Detto questo, il libro è ricco di aneddoti. Si comincia con la rivelazione che ha dato il via al tutto, avuta durante un volo per Milwaukee, verso un convegno della World History Association. Fermi sulla pista a Philadelphia per 10 ore, passeggeri (americani) tranquilli, seduti a bere e mangiare. Viene borbottato un annuncio: a bordo è finito il ghiaccio. Rivolta popolare e altre tre ore perse per tornare al terminal a fare rifornimento.

E poi si va dal brigantino Tuscany, che nell'estate del 1833 impiega 4 mesi per trasportare da Boston a Calcutta 180 tonnellate di ghiaccio estratto l'inverno prima dai laghi del New England (ne arrivano 120, mica male), al viaggiatore scozzese Patrick Brydone, che, invitato a un pranzo in onore del vescovo di Girgenti, scambia un sorbetto alla frutta per una mezza pesca snocciolata, l'inghiotte in sol boccone e quasi muore di congestione. Ma l'episodio più... rinfrescante è la vicenda di Alfred Wiesner, ebreo austriaco che partecipa alla Resistenza italiana. Nel 1946 si fa regalare dagli Alleati due macchine per fare il gelato e per arrotolare le cialde. E diventa l'inventore dell'Algida, del cremino e dell'immortale cornetto. Un genio: sì, un Paese in macerie si risollewa anche grazie a un gelato da passeggio. |

«È LA SCONFITTA DEL NOSTRO STILE DI VITA: PER AVERE LA NEVE ARTIFICIALE SULLE PISTE CI STIAMO PRIVANDO DI QUELLA VERA»



IL SAN CARLO E IL TEATRO DEI GIOVANI

Il teatro d'arte più antico del mondo fu inaugurato nel 1737 da Carlo III di Borbone a Napoli (sopra). Alla direzione generale dal 2020 c'è una donna, Emmanuela Spedaliere (a destra), napoletana doc, due lauree in Scienze politiche e in Sociologia, che in realtà al San Carlo ha iniziato 25 anni fa e oggi gestisce un bilancio da 43 milioni di euro e tutta la macchina operativa con 400 dipendenti.

Qual è lo stato di salute del San Carlo oggi?

«Dopo la riapertura ho percepito un grande bisogno di cultura da parte del nostro pubblico, sempre più eterogeneo: giovani, appassionati di lunga data, molti turisti».

La ricetta per portare i giovani a teatro?

«Lavorare sulla loro formazione vuol dire lavorare sul futuro del teatro che non deve essere una cattedrale nel deserto, ma un'industria creativa e la cultura il motore della società. La nostra nuova piattaforma on.teatrosancarlo.it, oltre allo streaming degli spettacoli, ci consente per esempio di pubblicare i documentari realizzati da dieci registi under 30 che raccontano Napoli e la Campania».

Il teatro è in grado di generare posti di lavoro?

«Sì, abbiamo fatto nascere Officine San Carlo, recuperando l'ex fabbrica della Cirio, vincendo un bando sulla rigenerazione urbana. Lì abbiamo creato laboratori coinvolgendo più di 400 ragazzi delle periferie e alcuni di loro continueranno a lavorare con noi all'interno del teatro».

Sul processo di democratizzazione del teatro, le potrebbero contestare gli applausi a scena aperta...

«Pazienza. Il senso del nostro lavoro è avere il pubblico in sala. I momenti più formali ci sono, con buona pace di tutti».

Quali asp del suo lavoro considera più delicati?

«Senza dubbio reperire i fondi e gestire i rapporti sindacali».

Come gestisce l'ansia degli imprevisti e i capricci delle star?

«Sentire i rumori del palcoscenico, la mattina quando arrivo: vuol dire che il teatro è in marcia e mi tranquillizzo».

Quale prezzo ha pagato per raggiungere il suo ruolo?

«L'abnegazione, poi con due figli... Lavoro 12 ore al giorno, se c'è spettacolo mi cambio in ufficio e scendo felice, in sala».

Anna Bogoni

