Turista nella mia città/ La casa museo

L'ESPLOSIONE DI UN SEME

SIMONE MOSCA

UN BIGLIETTO E SCATTA L'INDAGINE

ALZÒ gli occhi al cielo e annusò. Inspirò profondamente, l'aria era calda. «Sì, procedi, cerca questo Xenakis» aveva convenuto Ettore M. al bar. «Poveretto» pensò ancora una volta Bruno a proposito dell'amico costretto da anni a rammendare la vita del figlio Matteo. Tenne lo sguardo in alto mentre immaginava Ettore come un instancabile sarto e Matteo come uno strappo che non si restringe. «E io sono l'ago» disse ad alta voce per motivarsi. Ogni volta che iniziava una ricerca, un'indagine, Bruno saliva in cima al Monte Stella. E annusava l'aria, anche mezz'ora. Annusava, annusava e annusava ancora. E non sentiva niente. Nessun profumo, nessun olezzo, nessun odore. Niente. Per qualche strana ragione, era nato con un naso difettoso. Il termine medico esatto che indica l'incapacità di percepire odori è "anosmia". Nel suo caso, i medici diagnosticarono un grave difetto del nervo olfattivo. Non c'era alcuna cura. Bruno alla fine aveva scelto di diventare investigatore per sfida. Un segugio senza naso. «In fondo non cerco tartufi» si diceva ogni volta che annusava. Adesso bisognava trovare questo Xenakis. Aveva già detto al suo assistente di effettuare ricerche su internet e di contattare il loro uomo alla polizia per verificare se esistevano Xenakis con precedenti. Il biglietto trovato sotto la finestra di Matteo diceva "Xenakis Milano, si operazione albero". Un cognome greco. Matteo ha 25 anni, sarà un ragazzo anche Xenakis? Un albero: una parola in codice o un albero vero? Pensò all'agitato Matteo, ai No Tav, poi ai No Expo. All'Expo c'è l'Albero della Vita. Chissà, forse. Un greco a Milano. C'è il quartiere Greco, oppure c'è qualche ristorante greco. Ricordava un ristorante greco all'Isola, ricordava il solito pasto insapore. Però che strano, riuscì a ricordare la consistenza dello tzatziki che aveva mangiato quella volta. Una freccia verso l'Isola, verso l'Expo, o un abbaglio. Magari una visione. Guardò l'aria inodore di Milano un'ultima volta e a piccoli balzi scese il monte verso la macchina. La accese e si diresse a nord.

(9. continua)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In via dell'Ambrosiana, di fronte alla Pinacoteca, un palazzo di cinque piani raccoglie 3700 oggetti storici di rara curiosità

Mangini Bonomi sogni e ossessioni di un collezionista

SIMONE MOSCA

Piante fossili e armi, cinture di castità e quadri, bastoni da passeggio e una ciocca di Madame de Pompadour

IL flusso di 3700 oggetti di cui i cinque piani dell'edificio traboccano, scorre in decine di sezioni e sottosezioni che riuniscono pezzi antichi e moderni del quotidiano umano. Un'enciclopedia che divora tutto, dall'inestimabile al bizzarro. Vita privata, lavoro, divertimenti e quindi abbigliamento, archeologia, scrittura, ferri da stiro, riscaldamento, portafogli e monete, giochi. È solo un ordine apparente. La verità è che lungo ogni piano, in ogni stanza, in ciascuna teca, non si fa che inseguire il rebus di accostamenti che il collezionista si è lasciato dietro componendo l'accumulo forsennato e straordinario in una visione d'autore.

La Casa Museo Mangini Bonomi è in via dell'Ambrosiana 20 e sta di fronte all'Ambrosiana, uno dei più antichi e maggiori musei di Milano. Quasi una sfida. Aperta nel 2004, costituita in fondazione, occupa i cinque piani di un palazzo originario del Quattrocento acquistato nel 1978. Lo scelse Giuseppe Mangini, il figlio del collezionista. Nato nel 1944, uomo di lettere e appassionato d'arte moderna, scomparve giovane nel 1988. Carlo Emilio Mangini, il collezionista, nacque nel 1911 e morì nel 2003. Anni prima del figlio, perse molto presto anche la moglie. Eclettico e fortunato imprenditore, amava definirsi commerciante. Aveva un doppio nome parecchio milanese, Emilio Carlo, che invertendo l'ordine è uguale a quello di un altro gran milanese, Carlo Emilio Gadda. Anche Emilio Carlo, come Gadda, scrisse. Non libri ma commedie in dialetto, andate in scena con una certa fortuna in piccoli teatri, al Gerolamo e al Delle Erbe, e in alcuni casi arrivati persino all'Ariston di Sanremo. Una si chiamava *Mezz liter de champagne*, un'altra *Danèe*. «Ovvio, era ricco» ammette Lucia Battocchio, per trent'anni assistente del Mangini e oggi conservatrice della collezione. «Ma l'idea di costruire da solo un museo non era un capriccio, era un sogno che coltivava sin da bambino». La visita parte dal minuto cortile interno, come tutto qui riempito di cose. Un pozzo, cassoni, una portantina che sbuca da una stanza. Su di una parete è incorniciata una pianta fossile dell'eocene. È vecchia 54 milioni di anni e sembra un monito lasciato da Emilio Carlo. Qualcosa esiste fuori la storia dell'uomo. Si scende nei sotterranei, che Mangini resuscitò nel 1991, sospettando dai mattoni che quelle che allora erano solo cantine fossero vestigia dell'antica Milano.

Aveva ragione, trovò anche un pozzo che rimesso in sesto è un bel frammento dell'alto medioevo. Forse addirittura un resto dalla città romana la cui quota stradale era questa, due metri e mezzo circa al di sotto di quella odierna. Iniziano le armi. Decine di balestre, archibugi, spade tra cui una preziosissima cinquedea, tozza lama rinascimentale larga cinque dita all'altezza dell'elsa con impugnatura d'avorio. Poi armature, una una cintura di castità integrale, la polena di una galeone francese, una sedia con nascondiglio per custodire il sale, una sedia portatile del Seicento per puerpere con ampio e comodo foro per partorire, una lugubre seduta da dentista. Al primo piano teca di bastoni da passeggio animati, ovvero col trucco. Alcuni nascondono pugnali e spade, altri pistole, altri sono fucili, uno cela una bussola, per scrittori è quello con penna e calamaio. Nelle vetrine ogni bisogno è molti-

UNA FONDAZIONE
Casa museo Mangini Bonomi, aperta nel 2004, occupa in via dell'Ambrosiana 20 cinque piani di un palazzo del Quattrocento acquistato nel 1978 da Giuseppe Mangini, figlio del collezionista

Un buon investimento ha un nome e una faccia

Milano investe su chi ha perso il lavoro

Solo insieme si esce dalla crisi.
Insieme a coloro che hanno perso il lavoro.
Li conosciamo.

Non hanno perso il desiderio di fare.
Per l'impresa, la società, la famiglia.

Il Fondo Famiglia Lavoro
li sostiene con integrazioni al reddito,
formandoli ad una nuova professione,
guidandogli per avviare nuove imprese,
concedendo microcredito
per sviluppare i propri progetti.

FAI UNA DONAZIONE

CONTO CORRENTE BANCARIO
Credito Valtellinese
Iban IT94I0521601631000000002405
causale "Fondo Famiglia Lavoro"

CONTO CORRENTE POSTALE
Arcidiocesi di Milano
n. 312272
causale "Fondo Famiglia Lavoro"

Arcidiocesi di Milano

fondofamiglialavoro.it

TOUR
UN TUFFO NELLE BIRRERIE ARTIGIANALI
Si chiama Pub crawl, qullo organizzato dall'Unionbirrai, ed è appunto un crawl, un tuffo, nei pub milanesi con le migliori birre artigianali. La zona è quella dei Navigli, il centro della movida cittadina, e il ritrovo è in zona, sotto l'arco di piazza XXIV Maggio, alle 19.45. Costo 35 euro che comprende i biglietti del tram e nove degustazioni. Tel. 331.6895925

plicato all'infinito. Decine di ventagli, vesti, crocefissi, acciarini, lumi, chiavi e serrature. Tra le ceramiche è considerevole la collezione di Bourdaloue, recipienti in voga nella Francia barocca. Prendono il nome dal Cardinale Bourdaloue, declamatore sopraffino ma tendente a dilungarsi. Le signore si dotarono allora di questo discreto pitale, il Bourdaloue, da infilare sotto la gonna per evitare di abbandonare la chiesa. Un ostensorio conserva la ciocca di Madame de Pompadour, c'è un testamento autentico di Napoleone. Altri tre piani. Sono la casa che per 35 anni fu di Emilio Carlo.

Ogni dettaglio è studiato. Decine di quadri antichi, allegorie, mobili in stile. La foto della moglie e del figlio. La collezione di trofei nautici vinti dal Mangini, un pezzo della sua undicesima Porsche scampato a un incidente. E viene in mente una domanda. Avrà trovato quel che cercava?

©RIPRODUZIONE RISERVATA

CIBO PER GLI OCCHI
CHIARA GATTI

Colazione a Posillipo con il maestro De Nittis

IN VACANZA con la famiglia sul colle di Posillipo, Giuseppe De Nittis (1846-1884) dipinse il capolavoro Pranzo a Posillipo, oggi esposto alla Galleria d'arte moderna di via Palestro.

Ispirandosi a Manet, alle sue famose "colazioni sull'erba" e alla freschezza dei suoi convivi en plein air, il pittore di Barletta ritrasse un momento di vita quotidiana, immerso nella serenità di un pasto fra amici. I bicchieri di vino bianco brillano nella luce del golfo sul tavolo imbandito di un locale alla moda: lo Scoglio di Frisio o il famoso Pallino (che esiste tuttora), dove si riuniva la bella vita di fine Ottocento. Compreso De Nittis, maestro italiano dal tocco impressionista, in salsa mediterranea.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

CIBO PER LA MENTE
ANNARITA BRIGANTI

Guida da weekend tra Barolo e lumache

DA *Elogio della sbronza consapevole* al loro nuovo libro, *L'acino fuggente* (Laterza), non cambia la gradazione alcolica. Torna la coppia di scrittori torinesi Enrico Remmert e Luca Ragagnin con una guida perfetta per weekend dell'ultimo minuto. Poche decine di chilometri di vitigni, tra Cuneo e Asti, che fanno perdere l'orientamento, ma, dicono gli autori, ritrovare l'anima. Il cibo è corposo: nocciole, lumache, tartufi e agnolotti, secondo i limiti di capienza del proprio budget e della propria pancia. Nelle taverne scorre Barolo a fiumi. I sentieri dei partigiani sono l'ideale per smaltire le calorie e per ricordare la nostra Storia. Il tocco culturale è dato dai castelli e dai musei.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

CIBO PER L'ANIMA
ZITA DAZZI

Cercare sguardi diversi nelle foto a fin di bene

UN CONCORSO di fotografia sul mondo dell'emarginazione milanese. Lo lancia l'associazione laica "Ronda della carità" che dal '98 assiste chi vive in strada con unità mobili per la distribuzione di generi di prima necessità ma anche con centri di prima accoglienza. Fino al 13 settembre, la Ronda invita a cercare "sguardi diversi sulla città: attenti, senza pregiudizi, aperti, capaci di vedere oltre la consuetudine e oltre gli stereotipi, nella città dove transitano tante persone in fuga e in cerca". Primo premio simbolico: un'uscita serale in strada con l'associazione per incontrare chi ha bisogno. Un'esperienza vera, che sicuramente non lascerà indifferente.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

CIBO PER LA BOCCA
MARIELLA TANZARELLA

Le matjes dalla Svezia più dolci delle aringhe

SE MAI l'aringa evocasse un'idea di gusto forte e salato, questa sarebbe la smentita. Le matjes sono le più tenere e dolci delle aringhe. Tradizionali in vari Paesi del Nord, dalla Germania all'Olanda alla Svezia, hanno la particolarità di essere catturate da giovani, prima dell'accoppiamento. Crudele garanzia che la loro carne è tenera e delicata. Vengono marinate in aceto leggero (o vino o tè o sidro) con alloro, zucchero, spezie e cipolla tritata.. Questa autentica leccornia svedese, che ha il sapore allettante dell'aringa ma senza eccessi, si trova al banco gastronomico di Bjork (in via Panfilo Castaldi 20), in genere dentro un panino. Oppure potete gustarla, a casa, con patate e cipolla cruda.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

EXPO MILANO 2015 FEEDING THE PLANET ENERGY FOR LIFE
VENERANDA FABBRICA DEL DUOMO DI MILANO
Civil Society Participant

3 - 10 agosto 2015, h 21.00
Terrazze del Duomo di Milano

LUNGH 'ME LA FABRICA DEL DOMM
600 anni di storia e di lavoro

Testo di Angela Demattè
Regia di Andrea Chiodi

Con Carlo Pastori, Alberto Mancioppi, Marino Zerbin, Giuliano Comin, Francesca Porrini, Christian La Rosa
e la partecipazione di Operai e Scalpellini della Veneranda Fabbrica del Duomo

Ingresso con biglietto per la salita alle Terrazze
Prenotazione del posto consigliata scrivendo a info@duomomilano.it
info: +39 0272023375 www. duomomilano.it