



Leopardi aule scolastiche

«soffrire» non rende affatto la ricca trama
dal nuovo saggio di Gaspare Polizzi

dell'Asia, vv. 16-20) - ruotano intorno al tema della felicità impossibile per gli uomini e acquistano il loro significato con la chiara e netta comprensione dell'unica e complessa realtà naturale, fisica e umana, raggiunta da Leopardi già nei «sette anni di studio maturo e disperatissimo» (1809-1816) (*Lettera A Pietro Giordani*, Recanati 2 Marzo 1818).

Ho voluto qui proporre, credo per la prima volta, una presentazione complessiva del rapporto di Leopardi con la scienza e la filosofia della natura, distinta nei principali contenuti trattati: astronomia, cosmologia, matematica, chimica, biologia, storia naturale, fisica, tecnologia, storia della scienza, antropologia.

La scelta di una partizione tematica evidenzia meglio il diverso significato che i vari aspetti del sapere scientifico assumono nel pensiero e nella poesia di Leopardi, con una indubbia prevalenza della predilezione per l'astronomia, la chimica e la biologia. Non trascurò tuttavia la distribuzione cronologica, così importante per collocare nel tempo le letture e

le conoscenze leopardiane: ogni capitolo si modula nel tempo, cercando di mostrare la permanenza di conoscenze giovanili, immutate o modificate, alla radice di tanti motivi di «pensiero poetante» e di «poesia pensante». Espressioni classiche per definire l'opera leopardiana, quali poeta cosmico e lunare, stratonismo, visione paesaggistica e idillica, vengono chiarite con una nuova luce, così come meglio vengono compresi concetti ed espressioni come «termini e parole», «ragione analitica», «li continui rivolgimenti della materia» (*Frammento apocrifo di Stratone di Lampsaco*). E assume il giusto rilievo la partecipazione di Leopardi ad alcuni grandi dibattiti filosofico-scientifici della modernità: pluralità dei mondi abitati, anima delle bestie, rapporto tra *prisca sapientia* e scienza moderna, teoria copernicana, nuova chimica di Lavoisier, storia naturale. Mi auguro che il «naturalismo» leopardiano possa così uscire dalle trite formule scolastiche per mostrare la sua efficace e concreta ricchezza, ancor oggi filosoficamente pregnante.

E dentro i giardini spuntano anche fiori di zucchero

Monica Sgandurra ha ideato un libro tra green e altissima pasticceria

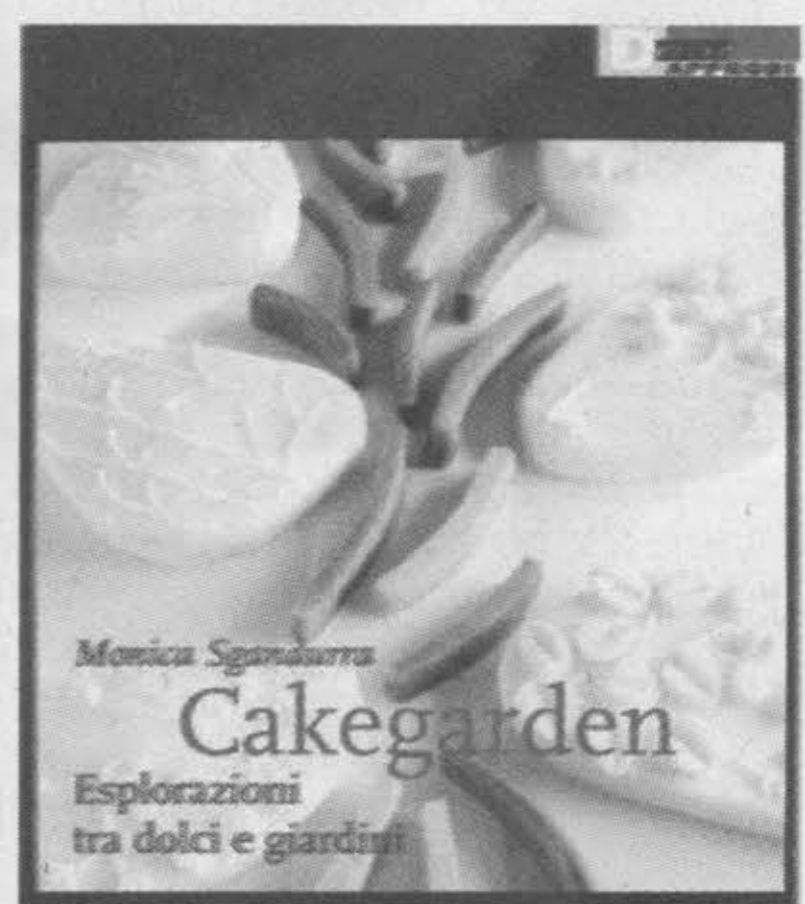
Il sottotitolo di *Cakegarden*, libro delizioso, (e l'aggettivo non è casuale) è «esplorazioni tra dolci e giardini». L'ha scritto per la casa editrice DeriveApprodi l'architetta paesaggista Monica Sgandurra. È un viaggio affascinante, a volo di uccello tra parchi, architetture, e spazi green: da Capri a Berlino, dal Magreb alla Sicilia, dalla Turchia alla Gran Bretagna. E per ogni paesaggio c'è un racconto tra storia, aneddoti, assonanze, riferimenti pittorici, come se i sensi, a cominciare dalla vista dell'autrice, fossero strumento per una

concatenazione psicanalitica di idee e sentimenti. I dolci, la pasticceria in genere, rientrano in questo percorso sentimentale come le *madeleines* di Proust: un po' memoria, un po' dono. Quindi il Croquembouche rimanda alla Sagrada Familia di Gaudì, ma anche al Natale in Francia e ben prima ai matrimoni d'Oltralpe. E così i giardini bianchi di Gertrude Jekyll e di Vita Sackville-West costellati da artemisie, santoline, dalie e anemoni rigorosamente white, si accompagnano alla pasta di zucchero, candida come neve. E via così, in un crescendo goloso, gioioso, denso.

Ma la vera relazione tra giardini e dolci sta nel metodo: ci vogliono pazienza, cura, occhio per i particolari, attenzione. Ci sono tempi da rispettare. E le torte incredibili che progetta e poi realizza Monica Sgandurra sono piccole opere architettoniche, fotografate e infine raccontate passo dopo passo sul sito dell'autrice, *cakegardenproject*. Non è questo un libro di ricette (anche se le troverete), non è un libro di viaggi e neppure di giardinaggio. È un delicato inno alla bellezza, allo stupore, alla meraviglia, ai fili sottili che uniscono oggetti e spazi, luoghi ed emozioni. Quando l'autrice racconta di Kairouan, la città della più antica moschea del Magreb, parte dagli acquarelli di Paul Klee. E scrive «Il pittore realizza un *continuum* tra il paesaggio e la città, e lo fa attraverso il colore: le mura e i campi che si estendono al di sotto della cinta difensiva si fondono e si frammentano in tante porzioni cromatiche che definiscono trame cangianti, quasi delle scacchiere colorate dove lo sguardo si perde, viaggia, per poi ritrovarsi nelle piccole immissioni del reale introdotte nella composizione: una pianta, i merli delle mura, le cupole». L'immissione del reale zuccherino, in questo capitolo, è la Torta Madeira, a più piani, che ha esattamente i colori di Klee e il portamento di una guglia, di una cupola, come una tenue sovrapposizione di scacchiere. Così a Berlino, la passeggiata nel Giardino della memoria, tra cemento, spirali di pietre, platani come «pergole arboree», si conclude per i lettori con lo *challah* ai semi di papavero, il pane che la comunità ebraica benedice il venerdì sera, nello *shabbat*. L'arte che diventa cibo, il cibo che si trasforma in arte dentro un paesaggio, tra i fiori che non cogliemmo ma coglieremo.

Ma la vera relazione tra giardini e dolci sta nel metodo: ci vogliono pazienza, cura, occhio per i particolari, attenzione. Ci sono tempi da rispettare. E le torte incredibili che progetta e poi realizza Monica Sgandurra sono piccole opere architettoniche, fotografate e infine raccontate passo dopo passo sul sito dell'autrice, *cakegardenproject*. Non è questo un libro di ricette (anche se le troverete), non è un libro di viaggi e neppure di giardinaggio. È un delicato inno alla bellezza, allo stupore, alla meraviglia, ai fili sottili che uniscono oggetti e spazi, luoghi ed emozioni. Quando l'autrice racconta di Kairouan, la città della più antica moschea del Magreb, parte dagli acquarelli di Paul Klee. E scrive «Il pittore realizza un *continuum* tra il paesaggio e la città, e lo fa attraverso il colore: le mura e i campi che si estendono al di sotto della cinta difensiva si fondono e si frammentano in tante porzioni cromatiche che definiscono trame cangianti, quasi delle scacchiere colorate dove lo sguardo si perde, viaggia, per poi ritrovarsi nelle piccole immissioni del reale introdotte nella composizione: una pianta, i merli delle mura, le cupole». L'immissione del reale zuccherino, in questo capitolo, è la Torta Madeira, a più piani, che ha esattamente i colori di Klee e il portamento di una guglia, di una cupola, come una tenue sovrapposizione di scacchiere. Così a Berlino, la passeggiata nel Giardino della memoria, tra cemento, spirali di pietre, platani come «pergole arboree», si conclude per i lettori con lo *challah* ai semi di papavero, il pane che la comunità ebraica benedice il venerdì sera, nello *shabbat*. L'arte che diventa cibo, il cibo che si trasforma in arte dentro un paesaggio, tra i fiori che non cogliemmo ma coglieremo.

Ma la vera relazione tra giardini e dolci sta nel metodo: ci vogliono pazienza, cura, occhio per i particolari, attenzione. Ci sono tempi da rispettare. E le torte incredibili che progetta e poi realizza Monica Sgandurra sono piccole opere architettoniche, fotografate e infine raccontate passo dopo passo sul sito dell'autrice, *cakegardenproject*. Non è questo un libro di ricette (anche se le troverete), non è un libro di viaggi e neppure di giardinaggio. È un delicato inno alla bellezza, allo stupore, alla meraviglia, ai fili sottili che uniscono oggetti e spazi, luoghi ed emozioni. Quando l'autrice racconta di Kairouan, la città della più antica moschea del Magreb, parte dagli acquarelli di Paul Klee. E scrive «Il pittore realizza un *continuum* tra il paesaggio e la città, e lo fa attraverso il colore: le mura e i campi che si estendono al di sotto della cinta difensiva si fondono e si frammentano in tante porzioni cromatiche che definiscono trame cangianti, quasi delle scacchiere colorate dove lo sguardo si perde, viaggia, per poi ritrovarsi nelle piccole immissioni del reale introdotte nella composizione: una pianta, i merli delle mura, le cupole». L'immissione del reale zuccherino, in questo capitolo, è la Torta Madeira, a più piani, che ha esattamente i colori di Klee e il portamento di una guglia, di una cupola, come una tenue sovrapposizione di scacchiere. Così a Berlino, la passeggiata nel Giardino della memoria, tra cemento, spirali di pietre, platani come «pergole arboree», si conclude per i lettori con lo *challah* ai semi di papavero, il pane che la comunità ebraica benedice il venerdì sera, nello *shabbat*. L'arte che diventa cibo, il cibo che si trasforma in arte dentro un paesaggio, tra i fiori che non cogliemmo ma coglieremo.



La copertina. Il libro di Monica Sgandurra "Cakegarden" per DeriveApprodi

L'autrice è architetta paesaggista ma anche chef originale e creativa

Daniela Amenta