

Orizzonti

La convivialità spezzata alla ricerca di nuovi riti

ILLUSTRAZIONE DI ANIVA RESMINI



11

di ELISABETTA MORO, CARLO BORDONI, ADRIANO FAVOLE e DONATELLA PULIGA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

083430

Riti Il pericolo del contagio rende necessario rinunciare alle tavolate delle feste. Occorre però trovare altre forme di condivisione, perché la convivialità è cultura. E salute. Nelle altre pagine il tema è affrontato nelle società indigene dell'Oceania e nel mondo greco e romano

Lo spuntino di Natale

di ELISABETTA MORO

Quest'anno Natale non si è presentato come Dio comanda. Mancano il grande freddo all'esterno e il calore familiare dentro le mura domestiche. Entrambi di rito in ogni casa Cupiello d'Italia. No, questa volta tutto sembra diverso. E persino le abbuffate del 25 e del 31 rischiano il flop. Con la tavola delle grandi occasioni drasticamente ridimensionata a uno spuntino. Ospiti contingentati, mascherati, distanziati, spaventati. O semplicemente azzerati.

Il governo giustamente scoraggia ogni tipo di rimpatriata. Il nostro Centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea MedEatResearch dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli ha lanciato l'idea di trasferire il desco sul desktop, condividendo il momento del pasto con amici e parenti messi in comunione dalle piattaforme digitali gratuite. Per ridurre lo stress da isolamento, la ministra dell'Innovazione Paola Pisano ha chiesto alle compagnie telefoniche di rendere gratuite le videochiamate nei giorni di Vigilia e Natale.

L'emergenza pandemica richiede prudenza e rigore. Non c'è alternativa. Ma l'insofferenza all'isolamento cresce in tutta Europa. In Italia il Dpcm Natale è diventato subito un terreno di scontro, dentro e fuori il Parlamento, tra rigoristi e permissivisti. Ma l'argomento che mette tutti d'accordo è il valore della festa in famiglia. Possiamo sopportare tutto, ma non la frustrazione di mangiare da soli. E in fin dei conti non è colpa nostra. Perché l'amore per il convivio viene da molto lontano ed è il risultato di una stratificazione culturale millenaria.

Il cibo è il vero carburante della vita comunitaria e non potrebbe essere diversamente.

Perché in realtà non è la società a fare la convivialità. Ma è vero il contrario. È la convivialità a fare la società. Poiché noi diventiamo un collettivo grazie allo scambio di beni, idee, gesti, visite. E il cibo è la prima delle cose che gli umani si sono scambiati. Questa regola universale la ritroviamo confermata in ogni angolo di mondo. Ma in Italia e in generale nel Mediterraneo tutto questo è ancora più evidente. Perché nel *Mare Nostrum* gli alimenti non vengono solo offerti, donati, ricambiati. Vengono condivisi. E questo fa una bella differenza. Sia in pratica che in teoria. Ma soprattutto in teologia. Non a caso nel politeismo greco l'incontro con gli dèi avveniva attraverso il sacrificio di animali sugli altari. Le carni arrostiti profumavano l'aria e le divinità ne inalavano l'essenza. I bocconi invece spettavano agli uomini, che se li dividevano e li consumavano nello spazio pubblico. Il popolo di Israele ha fatto della precettistica alimentare una forma di preghiera corale, con la comunità che mangia cibi *kasher*, cioè puri, per riannodare, generazione dopo generazione, i fili di una eranza esistenziale. Il cristianesimo ha addirittura fatto dell'ultima cena il *climax* del sacramento eucaristico, quando Gesù offre il dono perdonando del suo corpo trasformato in pane e vino, diventando nutrimento per l'anima dei fedeli. Dal canto suo l'islam ha fatto dell'alternanza tra festa e digiuno, fra giorni comuni e ramadan, una palestra di temperanza. E sulla stessa lunghezza d'onda i Veda, libri sacri dell'induismo, la terza religione più diffusa al mondo, raccontano che l'uomo per onorare i numi deve prima di tutto cucinare per loro. Il sacrificio rituale, infatti, come ha mirabilmente spiegato Charles Malamoud in *Cuocere il mondo* (Adelphi), è indispensabile per comunicare con il sacro. E i brahamani, i sacerdoti che appartengono alla casta dei puri, so-

no prima di tutto dei cuochi, che preparano pietanze per le cerimonie anche dei più poveri.

Il fatto che religioni tanto diverse abbiano in comune un rapporto particolare con la nutrizione, sia attraverso il digiuno sia attraverso le orge alimentari, dimostra che il cibo è il più elementare sistema di comunicazione umana. E perciò è imprescindibile. Al punto che la sacralizzazione della convivialità ha resistito alla secolarizzazione della nostra società. Ed è stata ritradotta in altri termini dal pensiero laico e illuminista. Tanto che Michel de Montaigne diceva: «Conta di più con chi si mangia, che cosa si mangia». E il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach ha riepilogato la questione nel suo celebre «Siamo quello che mangiamo». Mentre la *vox populi* ha inventato il più prosaico, ma non meno efficace, «chi non mangia in compagnia o è un ladro o è una spia». Cioè, sta ai margini della comunità.

Nel Novecento sociologi come Émile Durkheim, William Robertson Smith e George Simmel, assieme ad antropologi come Marcel Mauss e Mary Douglas, hanno dimostrato che la tavola è un fatto sociale totale, perché è lo specchio fedele di tutte le dinamiche collettive. Che si tratti della tavola di re Artù, dove si decide e si mangia insieme, *inter pares*. O della mensa frugale dei braccianti. Non a caso i compagni, dalle parole latine *cum* (con) e *panis* (pane), sono coloro che letteralmente condividono il pane. Persino il nostro lessico politico deriva dalle pratiche alimentari degli antichi. Come ha spiegato John Scheid in *Quando fare è credere* (Laterza), il concetto di «partecipazione» viene da *partem capere*, letteralmente avere una parte del banchetto sacrificale. E il termine *princeps*, da cui il nostro principe, deriva da *primus capere*, cioè colui che a tavola viene servito per primo.

Oggi la convivialità riceve addirittura la sua consacrazione sperimentale dalla scienza, che cerca di spiegare, dati alla mano, perché mangiare da soli fa male, aumenta il rischio di obesità, favorisce le diete sbilanciate e provoca un cattivo assorbimento dei nutrienti. Come dire che il contatto umano è il primo ingrediente di ogni pasto. Se manca quello non c'è più gusto. Ma non c'è nemmeno salute.

Il sociologo francese Claude Fischler nello studio *Food, Body, and Health*, ha mostrato, statistiche alla mano, l'esistenza di una correlazione virtuosa tra convivialità e benessere. Un dato per tutti. Francesi e italiani che, nonostante la ristrutturazione del mondo del lavoro, continuano a pranzare a tavola con i colleghi o i familiari, hanno un tasso di obesità pari al 10 per cento della popolazione. Mentre nel mondo anglo-americano, che ha sostituito il pranzo con un sandwich trangugiato alla svelta, un terzo della popolazione è *extra large*. Insomma, dove la sfera della nutrizione è dominata dal *junk food* e dal business delle diete, le persone sono sole davanti al piatto e lo consumano come una merce qualsiasi. Invece, nell'Europa del Sud, a salvarci è la straordinaria profondità della nostra storia culinaria, per cui il pasto in comune è un imperativo gastronomico. Perché noi, come diceva Plutarco, non ci sediamo a tavola per mangiare e

bere, ma per mangiare e bere insieme.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tesi

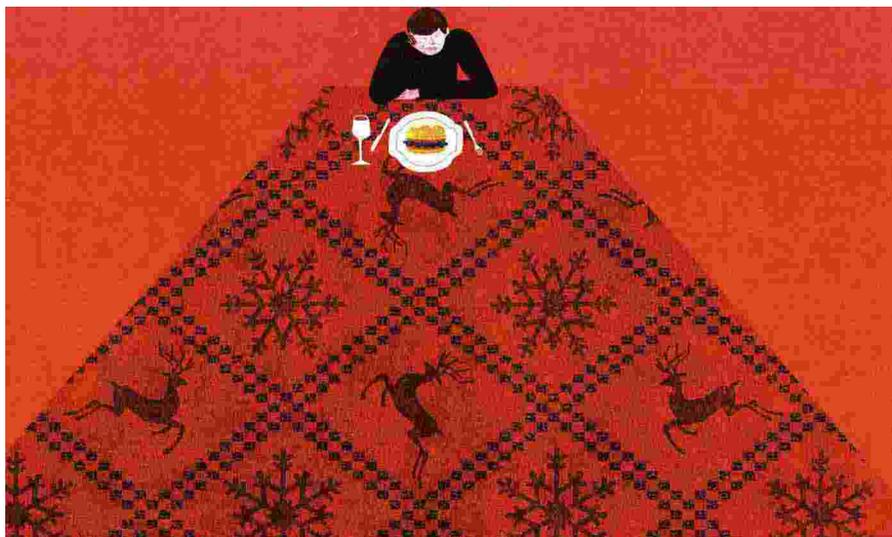
RESTARE SOLI MA INSIEME

di CARLO BORDONI

Nel presepe un Gesù perplessa osserva una landa senza pastori e pecore. Nessuno si avvicina alla capanna e i Re Magi manderanno i doni per corriere. Facile ironia per una festa in cui il tradizionale invito a passare «Natale con i tuoi» è sospeso. Senza obbligo di apparire felici. L'occasione delle feste, per chi è solo, è spesso causa di sofferenza. Invece ora si celebra il riscatto di quanti, per una ragione o l'altra, non possono ritrovarsi in compagnia. La loro condizione diventa la norma, ma è anche sperimentazione della politica di distanziamento. Essere soli non è più segno di emarginazione, ma di partecipazione all'evento della solitudine collettiva: non saremo più soli «da soli», ma soli tutti assieme.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE ILLUSTRAZIONI DI QUESTA PAGINA E DELLA SUCCESSIVA SONO DI ANNA RESMINI



083430

Comunità Un mito dell'Oceania racconta il disagio di un giovane finito nel mondo degli antenati. Qui trova una enorme abbondanza di cibo, ma avverte il bisogno di tornare tra i viventi per ritrovare il calore della condivisione. È un esempio di quanto sia radicata tra quei popoli la «reciprocità dell'essere» che si esprime in una straordinaria varietà di usanze e cerimonie sempre celebrate all'insegna dello stare insieme

I riti polinesiani che creano il Noi superando l'Io

Racconta un mito dell'isola di Futuna, in Polinesia, di un giovane orticoltore adirato perché la notte qualcuno gli rubava caschi di banane e tuberi di taro dal capanno degli attrezzi che aveva costruito sulle colline. Anche se ogni mattina fendeva le ragnatele risalendo il ripido sentiero che parte dal litorale (come dire che si alzava per primo per andare a lavorare nei campi), appena arrivato si accorgeva dei furti. Decise allora di fermarsi per la notte.

Fu svegliato all'improvviso da una «presenza»: di scatto afferrò la mano che stava rubando un casco di banane, ma non era una mano umana. Seguì l'ombra che fuggiva rapida fino a una grande apertura nella roccia — l'autore del racconto mi fece poi visitare il sito. Con molta paura si addentrò nella caverna che lo condusse direttamente al mondo degli antenati (il *Pulotu* in polinesiano, da cui la parola *Lotu* con cui oggi si definisce la religione cristiana). Gli antenati che incontrò nel *Pulotu* gli insegnarono ritmi, passi e movimenti di danza ancora sconosciuti. Il *Pulotu* era un luogo pieno di cibo, ma piuttosto «freddo» dal punto di vista delle relazioni sociali. Una sola cosa, gli dissero, non gli era permesso fare (e qui il racconto sembra fondersi con la questione della mela di Eva...): sollevare una canoa rovesciata, posta proprio al centro di questo mondo ipogeo. Passarono un paio di giorni e il giovane cedette alla tentazione. Sollevata la canoa, vi trovò un foro che consentiva di vedere il

mondo dei vivi. Nel suo villaggio, Taoa, erano in pieno corso le cerimonie del lutto, del suo lutto (la gente pensava fosse scomparso in mare). Vide i giovani amici che stavano arrostando e mangiando insieme le interiora dei maiali sacrificati per la cerimonia e fu preso dalla nostalgia. La canoa rovesciata — simbolo della fine della vita e dei viaggi — nel *Pulotu* teneva al riparo i defunti dalla nostalgia per il mondo dei vivi. Preda del desiderio, il giovane ritrovò il percorso verso la caverna di ingresso e tornò tra i viventi, insegnando loro nuove danze.

Qualche anno fa, era un 29 luglio, festa istituzionale nelle isole di Futuna e Wallis, durante un lungo festival di danze, il capo villaggio di Taoa chiese a tutti gli spettatori di spegnere le telecamere e di non scattare foto. La danza che stava per aver luogo era *tapu*, «sacra», perché basata sui passi e sulle movenze che un giovane del villaggio aveva visto nel *Pulotu*, il mondo dei morti, prima di cadere preda della nostalgia. Fissarla sulla pellicola avrebbe avuto il senso di una profanazione.

Questo mito mostra che la convivialità è, in genere, molto attraente per gli esseri umani. Adattando il racconto ai tempi tristi che viviamo, potremmo dire che si può vivere e lavorare a distanza certo, con la canoa rovesciata per evitare la nostalgia della prossimità, il calore della comunità, ma il ritorno alla convivialità è una tentazione difficile da vincere. «Convivialità» è una parola che appartiene a un insieme di termini che con Matteo Aria

abbiamo chiamato la «famiglia del con-» (dal latino *cum*). Ne fanno parte termini come «convivere», «condividere», «compatire», «condoglianze», «compagni», «conflitto».

A pensarci bene, quel *con* iniziale indica qualcosa in più dello stare insieme. Al pari delle altre parole citate, la convivialità indica situazioni in cui avviene una sorta di superamento degli «io», attraverso la creazione di un «noi». Indica tutte quelle situazioni in cui il sé appare diffuso e condiviso. Corpi che, in stretta prossimità, si abbracciano, si baciano, in Polinesia si annusano (il saluto maori prevede lo strofinamento del naso), condividono cibi e sapori, mescolano liquidi come nel *cincin*, si muovono in sincronia a ritmo di musica e danza, dando vita a dei «noi», provvisori quanto si vuole, ma che sono capaci di trasfigurare gli «io» coinvolti, di trascinarli in una dimensione di reciproca appartenenza.

Commentando le numerose situazioni di convivialità che caratterizzano la vita familiare in Oceania e altrove, Marshall Sahlins ha definito la «parentela» come «reciprocità dell'essere». Intesa in senso lato e ben oltre la sua dimensione biologica, la parentela (che include amicizia e legami forti, indipendentemente dalle loro origini) è la capacità umana di «partecipare gli uni alle vite degli altri» e il suo motore è proprio la convivialità.

La nostalgia della convivialità che viviamo in tempi di pandemia, purtroppo confusa con la frenesia da shopping indotta da un'economia malata e accecata

dal mito della crescita infinita, è ben altro che un'irresponsabile attrazione verso gli altri. Se il virus induce prudenza, il desiderio di convivialità è tuttavia umano, molto umano. Non è certo un caso che al centro di molte religioni vi siano riti di «comunione» con gli altri esseri umani e con la divinità. «Comunione» viene dal latino *commune(m)* — alla lettera compiere un «incarico» (*munis*) insieme agli altri: «comunione», «comune» sono altri termini della famiglia del con-. Per i cristiani «fare la comunione» è un gesto che esprime anelito e fusione dell'individuo con la comunità e con la divinità.

Torniamo ora alla Polinesia. Sull'isola di Tikopia studiata da Raymond Firth, al culmine del ciclo annuale di cerimonie chiamato «L'Opera degli Dèi», un gruppo di capi e sacerdoti rivaleggiava nell'ingerire un pezzo ancora rovente del tubero detto igname, inaugurando la convivialità che avrebbe scandito il resto delle cerimonie. L'igname, in quest'isola, era considerato il «corpo» della principale divinità, l'Atua i Kafika.

Se la convivialità è un tratto caratterizzante del piccolo gruppo «caldo» che chiamiamo «comunità», la diffusione di riti di comunione mostra che gli esseri umani hanno tentato spesso di mettere la convivialità, in senso più lato, anche a fondamento delle società. Andava in questa direzione il classico di Ivan Illich *La convivialità: la società conviviale mette le tecnologie in primo luogo al servizio della relazione sociale e non dell'efficienza* — di che pensare in un momento in cui formazione e lavoro «a distanza» rischiano di essere intesi unicamente come un rafforzamento della produttività.

Più di recente, sono andati in questa direzione anche autori e autrici del *Manifesto convivialista* (Ets), secondo i quali la convivialità valorizza la relazione e la cooperazione e permette di contrapporsi senza massacrarsi, prendendosi cura degli altri e dell'ambiente. Una società basata sulla convivialità, scrivevano gli autori del *Manifesto*, pone al centro una equa redistribuzione delle risorse e un uso delle tecnologie volto a rafforzare la comune umanità e la comune socialità (ovvero persegue la relazione sociale e non la competizione). La convivialità insomma non è solo l'irresponsabile cenone di Natale, ma, come recita il titolo del secondo *Manifesto convivialista*, appena pubblicato dalla Fondazione Feltrinelli, può essere *L'arte di vivere insieme*.

© DIDOTTI/STAMPARE DICEDUVATA

laLettura

Amedeo Lepore è il #twitterguest

Amedeo Lepore (Napoli, 1957), insegna Storia economica all'Università della Campania «Luigi Vanvitelli» e alla Luiss di Roma. Specialista dei problemi del Sud, autore di diversi libri sull'argomento, ha pubblicato quest'anno con altri colleghi un saggio sull'intervento straordinario nel Mezzogiorno sulla rivista «Journal of Policy Modeling». Da oggi consiglia un libro al giorno ai follower dell'account @La_Lettura.

Feste Il piacere della tavola nelle culture greca e romana: un momento con significati civili, politici, poetici, musicali, erotici. Il numero giusto degli invitati? Fra tre (come le Grazie) e nove (come le Muse)

Già il convivio temeva le folle

di DONATELLA PULIGA

«Il piacere della tavola è di tutte le età, di tutte le condizioni, di tutti i Paesi; può associarsi a tutti gli altri piaceri, e rimane per ultimo a consolarci di averli perduti». Così Brillat Savarin, nella *Fisiologia del gusto*, ritrae una gioia dalle radici antiche: già per Ulisse il momento più dolce era quello in cui «i convitati nella sala ascoltano il cantore, le tavole sono ricolme di pani e carni, e attingendo al cratere il coppiere porta il vino e lo versa». Le più antiche attestazioni conviviali greche sono i banchetti dei poemi omerici, descritti come pasto comune degli eroi o degli dèi sull'Olimpo. A quel mondo non appartiene ancora la dimensione del simposio, che nelle età successive si strutturava come riunione conviviale che segue la cena, caratterizzata dal *bere insieme* (*syn-pino*), con una configurazione rituale e con implicazioni politiche, poetiche, erotiche, musicali. Del resto, la cifra di un incontro fondato sull'uso ritualizzato del vino, che si beveva mescolato con acqua ed era consumato con misura, non può che essere la mescolanza istituzionalizzata di impegno ed evasione, serietà e gioco. Nel simposio si manteneva e si rafforzava il vincolo tra i membri del gruppo e *bouléusthai parà pòton* («consigliarsi e deliberare insieme durante la bevuta») produceva decisioni importanti per la vita della città.

L'altissimo significato del simposio, che fiorisce al tempo delle oligarchie aristocratiche (tra il VII e il V secolo a.C.), è espresso dalla poesia lirica, di cui rappresenta l'occasione di nascita e diffusione. Ma anche quando si affermano i regimi democratici, non smette di costituire un orizzonte culturale pieno di significato, fino a diventare un genere letterario: dall'omonimo dialogo di Platone a quello satirico di Luciano, dalle *Questioni conviviali* di Plutarco ai *Sapienti a banchetto* di Ateneo, sono molte le testimonianze

del legame tra ambito conviviale e cultura, tra consumo ritualizzato del vino e piacere intellettuale della conversazione.

Questo elemento prevale nel *convivium* romano, in cui — già a partire dal termine che lo definisce — è il *cum-vivere*, lo *stare* insieme, a essere privilegiato rispetto al *bere* insieme. Già nella pirotecnica elaborazione delle vivande, che devono soprattutto stupire, il banchetto romano si pone più sul piano *culturale* che su quello *naturale* del soddisfacimento di un bisogno. A differenza del simposio, riunione maschile a cui le donne partecipano solo in funzione dell'intrattenimento musicale ed erotico, a Roma — come nel mondo etrusco — esse sono presenti a tutti gli effetti. Ancora, se il simposio greco è una riunione tra pari, il *convivium* romano è fondato sulla disuguaglianza: i posti nei triclini si disponevano in una precisa gerarchia, perfino cibi e bevande erano diversificati a seconda del livello sociale degli invitati. Il numero ideale dei partecipanti al banchetto — dice Varrone — era compreso tra quello delle Grazie (tre) e quello delle Muse (nove). Anche allora una certa inquietudine creavano gli assembramenti, se un'altra fonte precisa: *septem convivium, novem vero convicium*, in sette è un banchetto, in nove è un *convicium*, una «concitata sovrapposizione di voci».

I temi di conversazione dovevano essere ispirati alla piacevolezza, oltre che al senso della *utilitas* sociale ed educativa: i *carmina convivalia* cantavano imprese di personaggi storico-mitici che venivano ricollegati alla famiglia ospitante. Abitare lo spazio del *convivium* significava incontrarsi, ma anche rafforzare la propria identità e i propri *mores*: stando a tavola si impara, e non solo attraverso i sapori, lettere di un alfabeto infinito.

Una trasformazione significativa nelle modalità del banchetto si ebbe quando, attraverso il contatto con la cultura ellenistica, alla proverbiale *frugalitas* della

Roma repubblicana subentrò una maggiore ricerca di raffinatezza, nella scelta dei cibi e in quella delle forme di intrattenimento. Stare a tavola comportò sempre più (ed è così fino a oggi) una necessaria alleanza dei sensi, in cui la presentazione visiva degli alimenti obbediva a un'architettura dello sguardo, ma chiamava a raccolta l'esperienza olfattiva e sonora. Anche a Roma si eleggeva, sul modello del simposiarca greco, un *magister bibendi*, che stabiliva la proporzione di vino e acqua nei crateri e, designando di volta in volta il destinatario del brindisi, finiva per decidere anche *quanto* si dovesse bere: il numero delle coppe corrispondeva infatti a quello delle lettere che componevano il nome del festeggiato.

La consuetudine di mangiare distesi sul *triclinium* era diffusa dall'età repubblicana, per l'influenza greca e orientale, anche se già gli Etruschi mangiavano sdraiati. Cenare seduti era segno di sottomissione, riservato ai subalterni: le donne (ma non più in età imperiale), i bambini, gli schiavi. Da seduti partecipavano anche le *umbrae*: imbucati, diremmo oggi. Se nell'età repubblicana le *leges sumptuariae* avevano cercato di limitare lo sfarzo dei banchetti, durante l'impero il lusso conviviale raggiunse il suo culmine, come ampiamente dimostra l'affresco petroniano della *Cena di Trimalcione*, che ha contribuito non poco — complice anche il cinema — a definire il nostro immaginario del banchetto antico.

Anche il galateo conviviale aveva i suoi tratti di originalità: come l'usanza di togliersi — prima di accostarsi alla tavola — anelli e cinture, simbolo dei cerchi magici che delimitavano gli spazi abitati dagli spiriti maligni, o quella di non spegnere le lucerne alla fine del pasto, per non disperdere la sacralità del fuoco. Come ci ricorda Plinio il Vecchio, andavano evitati o almeno prontamente esorcizzati certi temi di conversazione: aver parlato di incendi (calamità non infrequenti a

Roma) poteva essere scongiurato versando acqua sotto il tavolo.

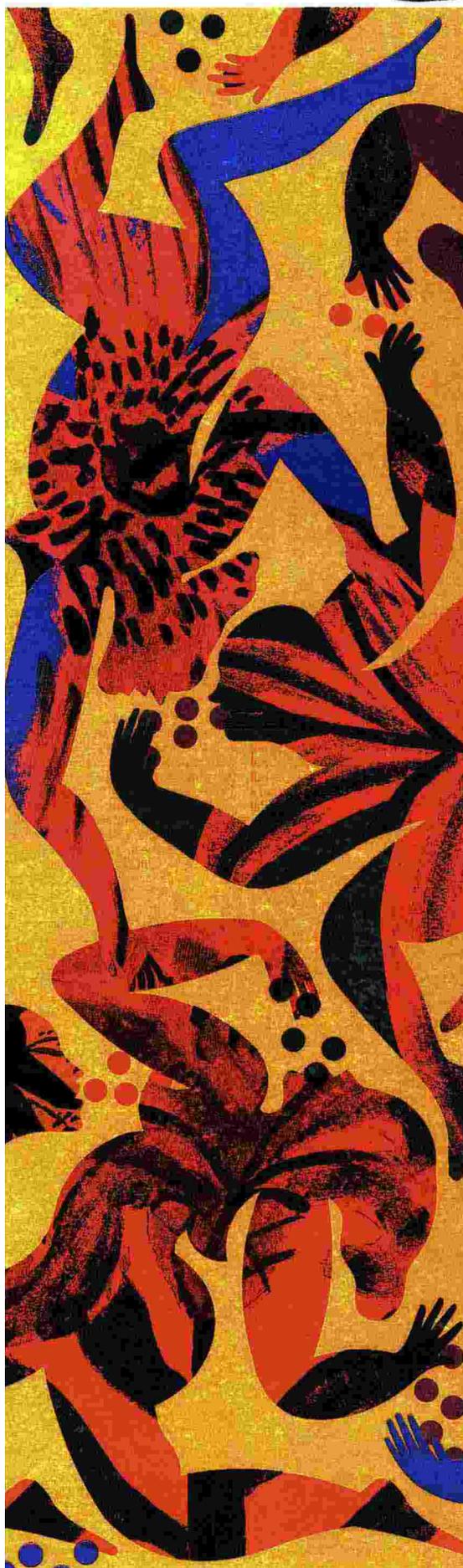
Oggi, nella malinconia del *convivium negato* — o quantomeno dimezzato — potremmo immaginare, in questo tempo di Natale, una condivisione diversa: quella dello spazio vuoto, del piatto che per molte ragioni non si può riempire, della sedia che non si può occupare. Condividere ciò che manca, farci interrogare dall'assenza, liberi dall'ossessione della presenza. Essere noi banchetto per chi i commensali davvero non può più raggiungerli, e non per un Dpcm. Sarebbe comunque — forse di più — una festa dello sguardo, un modo di introdurre dentro di noi delle particelle del mondo. Che è il tratto distintivo del gusto, soprattutto di quello della vita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

i

Bibliografia di queste tre pagine

S'intitola *Cuocere il mondo* (a cura di Antonella Comba, Adelphi, 1994) il volume che raccoglie alcuni saggi sulla tradizione rituale indiana scritti dallo storico delle religioni francese Charles Malamoud, nato nel 1929 a Chisinau (all'epoca Romania, oggi Moldavia). John Scheid, studioso del mondo antico nato in Lussemburgo nel 1946 e naturalizzato francese, è l'autore di *Quando fare è credere* (traduzione di Barbara Gregori, Laterza, 2011). Diverse opere dell'Antichità hanno un'ambientazione conviviale, in primo luogo il *Simposio* di Platone. C'è poi il *Simposio* di Luciano di Samosata, che è in sostanza il rovesciamento satirico di quello platonico. Vanno poi aggiunte le *Questioni conviviali* di Plutarco e *I sapienti a banchetto* di Ateneo di Naucrati. Tra le opere latine spicca la *Cena di Trimalcione*, parte centrale del *Satyricon* di Petronio. Il saggio di Matteo Aria e Adriano Favole richiamato nell'articolo dello stesso Favole s'intitola *La condivisione non è un dono* ed è incluso nel volume *L'arte della condivisione*, (Utet, 2015). Il saggio *La parentela* dell'antropologo americano Marshall Sahlins è uscito nel 2014 da Elèuthera nella traduzione di Moreno Paulon. Si deve all'etnologo neozelandese Raymond Firth (1901-2002) il libro *The Work of the Gods in Tikopia* (Melbourne University Press, 1940). Il *Manifesto convivialista*, firmato da molti studiosi, è uscito da Ets nel 2014. Il secondo *Manifesto*, dal titolo *L'arte di vivere insieme*, è stato pubblicato di recente dalla Fondazione Feltrinelli (pp. 143, € 13)



083430

Scatti flessibili
di Fabrizio Villa



Linda d'Australia

Sarà la mostra di Linda McCartney a inaugurare il nuovo National Center for Photography di Ballarat in Australia. Una retrospettiva dedicata al grande amore che la fotografa aveva per gli animali. Si tratta di

immagini realizzate in Australia durante i viaggi di Linda McCartney con la sua famiglia nel 1979 e nel 1993. La mostra sarà curata dal marito Paul e dalle figlie Stella e Mary. Dal 28 agosto al 24 ottobre 2021.