



le 3.000 lire e con questo prezzo diteci un po' quale "foie gras" ci si può mettere). Meglio i secondi, soprattutto se andate sulle cose semplici, alla griglia. Ad esempio, un buon rognone grigliato in luogo del "rognon Napoleon" (cognac e panna) che vi vorrebbe proporre il maître.

Oppure certe corrette "pezze" alle erbe (e fate magari aggiungere un po' di peperoncino). Le "mousse" finali non giustificano certo il nome del locale. Carta dei vini irrisoria. Bellina la villa in cui è ospitato il ristorante, bellissimo il giardino per l'estate. Peccato! Sulle 20-25.000 lire.

Reperti archeologici, quadri e affreschi, disegni, incisioni, strumenti musicali, monete, oggetti di interesse etnografico, edifici monumentali, centri storici, ville e giardini, eccetera: alla catalogazione scientifica e al censimento fotografico del nostro patrimonio culturale presiede, tramite le soprintendenze, l'Istituto centrale del catalogo e della documentazione, creato otto anni fa quando ci si illuse che, con il nuovo ministero, l'amministrazione dei beni culturali potesse diventare "atipica", cioè finalmente ispirata alla competenza anziché allo squalore dei burocrati. Al solito, invece, l'attività dell'Istituto è resa quanto mai precaria dall'insufficienza dei fondi, dagli arcaici sistemi della nostra contabilità nazionale, dalla mancanza di spazio e dall'assurdo frazionamento delle sedi. A Porta Portese, nei locali dell'ex-carcere minorile Gabelli (dove De Sica girò alcune scene di "Sciucchià") c'è la Fototeca che custodisce in duecento classificatori 800.000 positivi, insidiata dall'umidità e anche dai topi; all'Eur c'è l'Aerofototeca, con 600 mila fotografie, in locali inadatti; nell'

ex-convento dei SS. Cosma e Damiano, presso via dei Fori Imperiali, c'è il Gabinetto fotografico nazionale con 400.000 negativi (di cui due terzi lastre): l'acqua cola dai tetti e la polvere cade sui negativi in stampa, manca l'impianto per depurare le acque di lavorazione e quello per l'aerazione delle camere oscure. Tanto che il direttore dell'Istituto, Oreste Ferrari, ha dovuto da quattro mesi sospendere, per ragioni di sicurezza e igiene del lavoro, l'attività dei laboratori: così, non si accettano più ordinazioni di ristampa o di esecuzione di nuove fotografie, dagli studiosi italiani e stranieri di storia dell'arte e archeologia, i laureandi, gli editori eccetera non possono più illustrare saggi, tesi e volumi con le riproduzioni fornite dallo Stato. Nemmeno si sa di quanti fondi potrà disporre l'Istituto per l'83: senza contare l'incongruenza con cui i fondi vengono di norma erogati, a spizzico e in ritardo, così che l'attività di catalogo si svolge per non più di quattro-cinque mesi all'anno, sconvolgendo programmi e previsioni e con regola-

re accumulo di residui passivi a fine esercizio. Da anni è in progetto la riunificazione delle sparse membra dell'Istituto nel grandioso complesso del San Michele a Ripagrande, che lo Stato acquistò nel '69 proprio per ospitarvi le maggiori istituzioni culturali (tra cui anche l'altro Istituto centrale, quello del Restauro): ma ancora una volta è arrivata prima la burocrazia con le sue scartoffie, cioè l'ex-direzione generale antichità e belle arti (oggi in piazza del Popolo), che ha già avuto assegnati i locali. Se la catalogazione scientifica, ossia la conoscenza, è la premessa essenziale per la tutela del nostro più prezioso patrimonio, non meravigliamoci se, stando così le cose, esso versa nelle condizioni che tutti sappiamo.



La bottiglia

di LUIGI VERONELLI

Nel secondo capitolo del "Mondo Deserto", di Pierre Jean Jouve, si contempla Jacques de Todi che in pieno inverno, alle 6 del mattino, parte seminando sugli sci per la Bella Tola, monte svizzero dalle parti del Matterhorn. Attende paganamente il sole che dovrebbe baciargli coi suoi raggi le membra intorpidite. Il sole, traditore, tarda; Jacques quasi impazzisce dal freddo e rientra a stento in baita con una poderosa polmonite. Riprendo il pez-



netic'attes'adorazione del sole.

Successes, press'appoco, pur a me; ne uscii con la poderosa bevuta d'un'accoppiata spumant'e champagne. Dovesse succedermi preferirei la bottiglia, o due, dell'ultimo assaggio: Coltassala 1980, colore rosso granato, lucido; bouquet di grande personalità, sicuro e continuo (si rincorrono sentori di viola mam-mola, celluloid'e geranio); sapore asciutto, polposo e completo; conferm'armonica dei sentori; nerbo deciso in stoffa sostenuta e lunga sino a far coda di pavone; pieno caratter'e razza.

Lo produce Giovannella Stianti, vignaiola soz ciel, nel castello di Volpaia, di Radda in Chianti senese, tel. 0577/738066.