

L'ONDA DI ROMA
Già da qualche tempo per trovare l'avanguardia artistica, e una visione lucida sui temi dell'ambiente, ci capita sempre più spesso di rivolgere lo sguardo dalle parti di papa Leone. L'espressione del pontefice quando a metà settembre è andato incontro a quest'onda, il *Diluvium* creato dall'artista JR sulla facciata della **Biblioteca Apostolica Vaticana**, sembrava incuriosita ma spaventata insieme. E forse non a caso quest'opera apre un ciclo di mostre chiamato «Catastrofe e meraviglia», dedicato alle nostre paure. Nella Bibbia – ha ricordato don Giacomo Cardinali, il curatore e viceprefetto della Bav – l'invito a non avere paura torna 365 volte, cioè una ogni giorno dell'anno». E il primo episodio, aperto fino al 14 maggio 2027 (*vaticanlibrary.va*), è dedicato all'acqua. Oltre a JR, c'è Bill Moran, che gioca con vecchia stampa a caratteri mobili per creare animali, un fascinoso catalogo ittico e infine Fulvio Pierangelini e i suoi racconti gastronomici scritti appositamente per l'agenda della Biblioteca. Che da sola vale l'ingresso.





NEWS

CHI HA PAURA DELL'ACQUA?

Una mostra esplora il nostro elemento primordiale, e una preziosa scatolina

DI LAURA FIENGO



REGALARE I *GANSAI*
Meno di 100 giorni a Natale, e già si intuisce quali regali spunteranno nelle calzette di Santa Claus: colori, attrezzi, quello che un tempo si chiamava *arts and crafts*. E non saranno oggetti qualunque: scatoline piccole magari, ma preziose, irresistibili, e contenenti il meglio del meglio nel loro campo. Come questi set di *gansai*, gli antichi acquerelli tradizionali giapponesi. Li trovate in una delle cartolerie a nostro avviso più belle d'Europa: **Choosing Keeping** a Londra (al 21 di Tower St, pieno Covent Garden).



L'OSPITE FELICE

di Paola Trifirò Siniramed

PARLAMI DI TÈ

Finite le visioni di quei locali, pub, enoteche dove giovani e giovanissimi bevevano aperitivi e drink alcolici in grande quantità? Sì e no, certo che l'introduzione massiccia del Matcha Tea (così come dei mocktail, che meritano una trattazione a parte) ha dato una svolta consistente al consumo di molti, che si sono avvicinati con interesse e sembra con piacere a queste bevande analcoliche. Il Matcha infatti è un tè verde proveniente da piantagioni coltivate al riparo dal sole; si presenta in una polvere che si mesce in acqua (ma anche col latte, per esempio d'avena) con una frusta speciale di bambù chiamata *chasen*, introdotto in Giappone da quasi un millennio, dal sapore *umami* («delizioso», un gusto



pieno che proviene dal suo contenuto di aminoacidi come la teanina). Il Matcha, nelle sue varie espressioni, si accompagna inoltre perfettamente con tutti i tipi di *bakery* (la parola inglese è d'obbligo perché sembra che «pasticceria» sia passato irrimediabilmente di moda), per esempio per un *breakfast*, che è diventato ormai un frequente momento di incontro non solo tra amici ma anche per lavoro, data la frenesia delle agende dei giorni nostri. Il tè dunque è perfetto e la fa da padrone.

Avvocato, esperta di storia della cucina e di arte del ricevere, cuoca appassionata e collezionista di testi dedicati alla gastronomia. Ha scritto il libro *Dizionario irresistibile di storie in cucina* (2021, Cairo). Il suo profilo Instagram è @dizionarioirresistibile

EVERETT

https://www.pressreader.com/italy/vanity-fair-italy/20261007/page/130
07/10/26, 06:47
Pagina 1 di 1