



Gli spettatori assisi su balle di paglia; a destra la recente serata gastro-musicale 'GulashConcerto' con il violinista magiaro Janos Hasur



## TACCUINO

### Centro Costa

In via Azzo Gardino 48 alle 20 presentazione del libro di Francesca Vecchioni 'T'innamorerai senza pensare' seguito da un atto unico di Dario Fo

### Libreria Irnerio

Domani alle 17 Laura Pennacchi presenta in via Irnerio 27 il suo 'Il soggetto dell'economia. Dalla crisi a un nuovo modello di sviluppo'

# Trecento scalini verso un'utopia di canapa

Al Parco San Pellegrino, su per Casaglia, la location più 'eco' dell'estate in città

di **BENEDETTA CUCCI**

**UNA LUNGA SCALINATA** che ad ogni altezza regala uno scorcio di natura e di lontana urbanità, da farvi sentire sospesi, come foste su una nuvola d'erba. Un po' trekking teatrale, un po' passeggiata tra le viti, eccovi arrivati ai **300 Scalini**, nuovo suggestivo «spot» dell'estate bolognese al numero 37 di via di Casaglia - che prende il nome proprio dal numero di scalini da percorrere per arrivarci - dove assistere a uno spettacolo o a un concerto, bere un drink e godersi il tramonto, seduti divertiti sulle «panche» di fieno accanto all'orto dei pomodori e con una strepitosa veduta di San Luca davanti a voi. Alle spalle, invece, quello che presto sarà il teatro di Canapa, proprio davanti a una grande serra abbandonata. Sembrava una terra promessa «Ai 300

scalini» sulla collina del parco San Pellegrino, e un po' lo è. Perché si fiuta il profumo dell'utopia appena si arriva in cima. La conferma della sensazione, poi, arriva quando si scopre che a lanciare questo progetto e questo recupero di territorio è stato il **Teatro dei Mignoli**, già conosciuto in città per iniziative so-

**STASERA 'CINGOMMA'**  
Al fresco dell'olmo il monologo di Jessica Leonello su identità e radici

ciali molto intriganti quali *Angeli alle fermate* e *La cultura in condominio*. Questa volta, la missione dell'Associazione guidata da **Mirco Alboresi** sceglie la definizione di «agricoltura», perché insieme all'associazione **Biodiversity**, sta lavorando per fare in-



**Roth-Golan a Varignana**



**ULTIMA** pagina della 'Carta bianca' lasciata a Mario Brunello dal Varignana Music Festival: alle 17 conversazione-concerto con Gustavo Zagrebelsky e alle 20 duo con Ezio Bosso. Special guest di domani il violinista tedesco **Linus Roth** (foto). Il suo Stradivari del 1703 sarà accompagnato, alle 20, dal pianista **Itamar Golan**.

contrare il teatro e l'arte con la natura e l'agricoltura, insaporendo il tutto con la magica partecipazione. Un luogo di «coltura e culture», quindi, dove giovedì scorso, ad aspettare il pellegrino un po' stanco ma comunque soddisfatto grazie al fresco insistente, c'era un *Gulash concerto* con Janos Hasur, violinista magiaro, conosciuto in Italia per aver accompagnato per oltre 12 anni gli spettacoli teatrali di Moni Ovadia, che dietro ai fornelli e poi sotto l'elegante olmo al centro della scena, ha creato una serata bizzarra e affascinante.

**E DOVE** questa sera, già dalle 19,30, si potrà assaporare un aperitivo e poi dalle 21,30 assistere a *Cingomma*, spettacolo-monologo di **Jessica Leonello** che affronta il tema delle proprie radici e dell'identità. «Sono tante le cose da fare qui - racconta Albo-

resi, che con il Teatro dei Mignoli ha avuto lo spazio in convenzione dal quartiere Saragozza per 4 anni, con lo scopo di attivarlo e restituirlo ai cittadini - e le primissime saranno il ripristino della serra, che potrebbe diventare la parte al coperto delle nostre attività e poi la creazione della carciofoia, per riportare in vita la coltura perduta del carciofo violetto di San Luca visto che siamo riusciti a trovare i 'carducci' da piantare».

**NEL FRATTEMPO** va avanti la ripresa della vigna che a ottobre potrebbe vedere la produzione del primo vino e il lavoro nell'orto comunitario denominato «10 petali» come 10 sono coloro che ora lo lavorano. E poi laboratori teatrali, yoga, il lavoro per l'arena della canapa e a settembre cinema in collina con Estate Doc.

Info: [ai300scalini.blogspot.it](http://ai300scalini.blogspot.it)

«**NOI ITALIANI** abbiamo un pessimo rapporto col cibo. Malgrado questo Paese sia dotato di un patrimonio senza pari, non siamo più in grado di riconoscere l'oro che abbiamo nel piatto e spendiamo più per calare di peso che per mangiare. Adottiamo bambini che muoiono di fame dall'altra parte del mondo e nel frattempo gettiamo nel pattume grandi quantità di prodotti ancora buoni». Parola di **Andrea Segrè**, fondatore del Last Minute Market, Presidente Caab, ideatore di Fico e autore con il nostro collega Simone Arminio de *L'oro nel piatto* (Einaudi), che verrà presentato domani sera, alle 21, nel **Cortile dell'Archiginnasio**, nell'ambito della rassegna *Stasera parlo io*. A dialogare con Segrè e Arminio sarà **Marino Niola**, antropologo della contemporaneità.

**Segrè, a parole le diamo tutti**

**ARCHIGINNASIO** DOMANI EDUCAZIONE ALIMENTARE CON SEGRÈ E NIOLA

## «Il piatto è d'oro, non sputateci sopra»



**ragione, poi, nei fatti, facciamo scadere ogni ben di Dio e ce ne liberiamo. Come mai questa contraddizione?**

«Perché siamo maleducati, nel senso etimologico del termine. Da anni sostengo che bisogna introdurre in tutte le scuole di ogni ordine e grado l'educazione ali-

mentare, strettamente connessa a quella ambientale, capace di coinvolgere ad un tempo bimbi, insegnanti e genitori. Oltre al fatto che il cibo, avendo un valore aggregativo, contribuisce all'integrazione. Un aspetto affatto trascurabile. La scuola non è solo governance, è anche contenuti. Comun-que io aspetto».

**Niola, oltre allo spreco, il problema è anche di salute. Possibile che abbiamo ancora bisogno di consigli?**

«Il punto è che non sappiamo più ascoltare il nostro corpo. Quello che un tempo i nostri nonni facevano in maniera naturale, cioè variare quel che introducevano, noi



oggi dobbiamo farcelo dire da nutrizionisti, dietisti, psicologi, sciamani. Dobbiamo seguire le regole ferree di tabelle, scaricare App».

**Segrè, tra i suoi auspici, entro la chiusura Expo, c'è l'attivazione di un tavolo interministeriale per armonizzare - relativamente all'invenuto -**

**la normativa italiana sul piano procedurale, fiscale, igienico sanitario. Un miraggio?**

«Ogni Paese ha la sua legge. In Italia non abbiamo nulla da copiare da nessuno, abbiamo a disposizione tutto, eppure non riusciamo a fare sintesi. Sembra sempre che dobbiamo scoprire l'acqua calda».

**Niola, come mai ci siamo ridotti così?**

«Il mondo è diviso a metà. Una parte cerca cibo, un'altra spreca. Nella seconda, la nostra, c'è talmente tanta possibilità di scelta, talmente tanta libertà, che si è perso il senso della responsabilità».

**Segrè, oggi, nel 2015, qual è il valore del cibo?**

«Quello che sappiamo dargli. Mangiare soddisfa un bisogno primario e deve essere considerato un diritto. Per questo, ripeto, in classe, va impartita l'educazione alimentare».

Camilla Ghedini