

Anche l'arte invita fuori porta con "Les Italiens" e Berengo Gardin

DOMENICA 31 MARZO 2024 **LASTAMPA** 47

Nel libro di Paolo Autino la storia di una coppia vissuta 2400 anni fa

«Stefano e Neera: storia di una coppia ateniese di 2400 anni fa» è il titolo del libro del professor Paolo Autino che verrà presentato a Vercelli mercoledì 10 aprile, alle 18, nella sala conferenze del Rettorato di via Duomo6. Dialogheranno con l'autore i professori Federico Favi e Marcello Valente, docenti dell'Università Avogadro. L'incon-

tro è organizzato dall'Università del Piemonte Orientale, dalla delegazione vercellese del Fai e dalla delegazione vercellese della Associazione Italiana di Cultura classica. Il libro di Autino è un saggio storico, ricostruisce fatti realmente accaduti, attenendosi a un rigoroso metodo storiografico, ma è anche un romanzo, perché ha un

impianto prevalentemente narrativo e la storia che viene raccontata, per molti versi, è romanzesca. Argomento del libro sono le vicissitudini famigliari di Stefano e Neera, una coppia vissuta ad Atene nel IV secolo a. C. Autino è stato per anni docente del Liceo «Sella» di Biella, ed è autore di saggi storici e romanzi. F. RIV.—



La mostra «Boldini, De Nittis et les Italiens de Paris», in corso nell'ala degli Sforza al Castello di Novara



Immagine in mostra a Casale BERENGO GARDIN / CONTRASTO



Il fotografo Gianni Berengo Gardin

IN ARCA

Viotti e Stradivari Conto alla rovescia per la mostra

Conto alla rovescia e biglietti già acquistabili per «Viotti e Stradivari - La ricerca della perfezione», la mostra che debutterà nell'Arca di San Marco dal 13 aprile fino al 2 giugno. Nell'ex chiesa saranno esposti diversi violini appartenuti a Giovanni Battista Viotti, il compositore di Fontanetto morto duecento anni fa, e alcuni Stradivari. Gli strumenti saranno custoditi in uno speciale caveau. Arricchiscono l'esposizione alcuni racconti interattivi sulla vita del violinista e un bookshop all'esterno dell'area espositiva. Le modalità di acquisto biglietti su www.viottistradivari.it. R. MAG.—

Le opere dei pittori di '800 e '900 a Parigi al Castello di Novara, gli "Sguardi sul riso" del fotografo a Casale

Anche l'arte invita fuori porta con "Les Italiens" e Berengo Gardin

LE PROPOSTE

ROBERTO MAGGIO

Pasqua all'insegna dell'arte e della cultura nei centri vicini a Vercelli. In particolare le città di Casale Monferrato e Novara offrono ai vercellesi un'occasione per una gita fuori porta durante il weekend lungo, sia nella giornata di oggi che domani, Pasquetta. Ha superato le sessantamila visite la mostra «Boldini, De Nittis et les Ita-

liens de Paris», in corso nell'ala degli Sforza, primo piano, al Castello di Novara. L'evento, organizzato da Associazione Mets - percorsi d'arte, Comune di Novara e Fondazione Castello di Novara, è dedicato ad alcuni degli artisti italiani più noti e amati dal grande pubblico, conosciuti internazionalmente come «Les italiens de Paris», primi tra tutti il ferrarese Giovanni Boldini (1842-1931) e il barlettano Giuseppe de Nittis (1846-1884). Il percorso espositivo, articolato in otto sezioni, segue l'andamento

delle suggestive sale che si affacciano su piazza Martiri; la volontà dei curatori è di illustrare, attraverso confronti dal ritmo serrato e stimolante, il lavoro dei pittori italiani di maggior successo attivi nella Parigi del secondo Ottocento e del primo Novecento. Le opere in mostra, provenienti da collezioni pubbliche e private, sono circa una novantina. Gli organizzatori dell'associazione Mets annunciano l'apertura straordinaria dell'esposizione per la giornata di domani. La mostra resterà allestita al ca-

stello fino alla domenica 7 aprile. Di particolare pregio l'ultima sala del Castello, in cui si possono ammirare i capolavori di Giovanni Boldini e Vittorio Matteo Corcos. Grazie alle loro pennellate è possibile conoscere le giovani sorelle cilene nel cosiddetto «Pastello bianco» e nel «Ritratto di Elena Concha y Subercaseaux». A Casale Monferrato i vercellesi in trasferta percepiranno aria di casa grazie alla mostra «Il riso, un racconto, due sguardi», percorso fotografico in corso fino al 5 mag-

gio al Castello, nelle sale al secondo piano. L'allestimento, realizzato dall'amministrazione comunale casalese in collaborazione con Riso Acquerello, mostra attraverso una serie di scatti la gente delle risaie e i luoghi d'eccellenza del Vercellese in cui viene prodotto il cereale. Il fotografo di fama internazionale Gianni Berengo Gardin offre ai visitatori il suo personale punto di vista sulle diverse stagioni della risaia: molteplici fotografie in bianco e nero sono state realizzate nel biennio 2010/2011 al-

la Tenuta Colombara, a Livorno Ferraris, un posto che racchiude le memorie di chi ha dedicato la vita alla coltivazione del riso, oltre che un museo a cielo aperto che racconta secoli di storia della coltivazione del Carnaroli. Un percorso parallelo, frutto dell'attento lavoro dei due fotografi Cele Bellardone e Dino Boffa, racchiude gli scatti di backstage realizzati durante i reportage del Maestro, tra i più conosciuti nell'ambito della fotografia internazionale.

La mostra suggerisce il rapporto di amicizia tra Berengo Gardin e i due fotografi di Villata, così profondo che già in passato, con il volume «Storia di un libro. Sulle orme di Gianni Berengo Gardin», i due fotografi avevano immortalato il lavoro del maestro, impegnato con un altro progetto in immagini tra le terre di risaia. La mostra casalese è aperta oggi e domani dalle 10 alle 13, e dalle 15 alle 19. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA RICETTA

RAFFAELLALANZA

Torta salata, antipasto a tavola o sfizio da picnic

Simbolo di rinascita e di nuova vita, le uova non possono mancare sulla tavola di Pasqua. Oggi vi propongo la torta pasqualina, una torta salata che ben si presta come antipasto del pranzo di Pasqua o come «sfizieria» del picnic di Pasquetta. Occorrono 2 rotoli di pasta sfoglia rotonda, 600 grammi di spinaci o bietine, 6 uova, 500 gr di ricotta fresca, uno scalogno, 80 gr di parmigiano reggiano grattugiato, sale, pepe, olio extravergine di oliva. In una pentola fate appassire lo scalogno tagliato a rondelle con un filo d'olio. Aggiungete gli spinaci o le bietoline e cuocete per una decina di minuti, finché la verdura non è cotta ed asciutta. Fate colare il liquido in eccesso della ricotta, mettendola in un colino a maglie fitte, sopra ad una ciotola

di vetro. Quando sarà ben asciutta, trasferite la ricotta in una ciotola, aggiungete un uovo, il parmigiano grattugiato e gli spinaci cotti ormai freddi: mescolate. Prendete una teglia tonda, foderatela di carta forno e posizionate il primo disco di sfoglia. Fateci la sfoglia con il composto di ricotta e spinaci, poi, aiutandovi con il dorso di un cucchiaino formate 5 incavi

ben marcati nel ripieno: aprite delicatamente 5 uova e lasciatele scivolare negli incavi. Coprite con il secondo disco di sfoglia, facendo ben aderire i bordi. Spennellate con un tuorlo d'uovo. Fate cuocere in forno a 200 °C per circa 40-45 minuti o fino a quando la superficie non sia ben dorata. Sforinate e lasciate riposare la torta salata un paio d'ore prima di servire a tavola. —



© RIPRODUZIONE RISERVATA

PROSA A VERCELLI

Prevendite per Zio Vanja già aperte su Vivaticket

Sono aperte le vendite per Zio Vanja, penultimo spettacolo in programma al Teatro Civico di Vercelli nell'ambito della stagione di prosa 2023-2024 del Comune con Fondazione Piemonte dal Vivo. Quella in scena sabato alle 21 è una delle più importanti opere di Čechov, datata 1896, e racconta le vicende di una famiglia sconfitta dai propri fantasmi. È il dramma delle occasioni mancate, delle rinunce e dei rimpianti: i prota-

gonisti sono bloccati nell'immobilismo della provincia russa, e si crogiolano nella noia e nel tormento per i propri fallimenti, ospiti di una grande dacia in decadenza. Lo spettacolo, per la regia di Leonardo Lidi, è la seconda tappa del Progetto Čechov, commissionato al regista dal Festival dei due mondi Spoleto e coprodotto dal Teatro Stabile di Torino. Prezzi da 11 a 28 euro su www.vivaticket.it. R. MAG.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA