

Giorno e Notte

di Martina Reolon

BELLUNO

La figura femminile sta facendo "da padrona" in questa 29a edizione dell'Ex Tempore. Non è però l'unico tema scelto dagli artisti.

Silvano Ferretti, uno dei veterani della rassegna di scultura su legno, ha scelto infatti di rappresentare alcuni momenti della Grande Rogazione che si svolge sull'altopiano di Asiago. Un rito penitenziale cattolico antichissimo, che si tramanda da 400 anni.

«La mia opera sarà costituita da un grande libro in cui andrò a scolpire alcune fasi di questo evento, che viene fatto ogni anno 40 giorni prima di Pasqua, con canti di ringraziamento in lingua cimbra, per ottenere da Dio benedizioni per la fecondità dei campi e la buona salute delle popolazioni», spiega l'artista, ospite fisso di Belluno dal 1988. «Il titolo dovrebbe essere "Storia e fede alpina"». Lo scalpello di Ferretti, con la classica cura dei dettagli che contraddistingue lo scultore aostano, darà forma ai momenti della processione al lazaretto, al prete a cavallo, al poetico scambio tra gli innamorati di uova colorate. «Ormai qui a Belluno mi sento a casa mia», dice Ferretti, «e sono sempre tante le persone che passano a salutarmi. Martedì è stata immancabile come ogni anno la visita di Mauro Corona». E dal portico di Palazzo Minerva, postazione di Ferretti, spostandosi poco più in là, in piazza Mazzini, i passanti trovano al lavoro Paolo Figar.

La sua opera si intitolerà «Come una montagna» e fa parte di un ciclo di lavoro che vede impegnato lo scultore di Gorizia nella realizzazione di figure dedicate alle Dolomiti. «Il mio obiettivo è cercare di antropomorfizzare la montagna», precisa, «considerata dunque come entità sacra, che veglia e custodisce chi non c'è più. Una credenza che lega un po' tutti i popoli». La scultura che sta prendendo forma a Belluno ricorda un po' le forme lignee tardo gotiche, che si sviluppano in altezza, dando quasi l'idea di un'ascensione. Al centro un volto di donna. «Procederò poi a dipingere il tutto, come è mia abitudine», aggiunge Figar, «rispettando quelli che sono i colori che realmente si trovano in natura».

Tutt'altro tema quello scelto da Lara Steffe, che due anni fa



Paolo Figar nella sua postazione di piazza Mazzini



L'opera del frate Gianni Bordin



Lara Steffe



Silvano Ferretti, scultore aostano

Rogazioni, monti madonne e donne nell'ex tempore

Anche un frate cappuccino tra gli scultori che sono al lavoro nelle strade di Belluno

ha vinto il premio "Città di Belluno". «Il mio lavoro si intitola "Il principe" e rappresenta una donna con una rana sul petto», sottolinea. «Proprio questo animale spinge noi donne a porci una serie di domande: chi è l'uomo che abbiamo realmente vicino? Siamo delle illuse? Speriamo veramente di riuscire a cambiarlo?». Perché, infatti, non sempre il rospo, se baciato, diventa un principe azzurro, come

racconta invece la favola. «Il fatto che la rana sia sul petto», continua l'artista di Moena, «può significare che si tratta di un peso. Ma spesso la donna si illude che non lo sia».

È una donna invece diversa quella scolpita da Gianni Bordin, frate cappuccino a Rovigo. Il suo lavoro rappresenta infatti una Madonna con bambino.

«Il tema della maternità è sempre importante ed è uni-

versale», mette in risalto. «Scolpisco da trent'anni: sono partito da esperimenti nei sottoscala fino a trovare la mia forma di esternazione». Bordin ha partecipato a tre edizioni dell'Ex tempore bellunese, l'ultima volta nel 2004. «Trovo ispirazione soprattutto da temi legati alla fede. O comunque improntati da forti valori. Nelle mie opere in genere c'è ironia, mai rabbia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

APPUNTAMENTO DOMANI

Altogusto al ristorante Al Borgo gusti e sapori da tutto il mondo

BELLUNO

Seconda tappa di AltoGusto. L'itinerario di AltoGusto fa "scalo" al ristorante Al Borgo della famiglia Viel Battiston domani sera alle 20. L'edizione 2014/2015 di AltoGusto è ispirata al tema "Il territorio incontra il mondo", che verrà declinato nel corso di dieci entusiasmanti serate. Gli chef del Borgo si cimenteranno in preparazioni inconsuete, ma sempre nell'ambito di piatti di qualità valorizzando prodotti d'eccellenza. «La serata - puntualizza Luca Viel - prevede un giro del mondo con partenza dallo "speck del Cadorè e formaggio agordino di malga" accompagnati da "Pane bavarese e salsa di fagioli neri messicani". Un tuffo nella "Vellutata di zucca con patate

viola francesi e prosciutto iberico" introduce ai "Casonziei ampezzani con bocconcini di pollo alle mandorle". La smonticazione dagli alpeggi ci conduce alle "Costicine di agnello d'Alpago con erbe di Provenza e couscous tunisino alle verdure". «La piccola selezione di formaggi dolci delle valli bellunesi» accompagnata dall'insalata di avocado con socia e wasabi "atterrerà su un "Pan de belun con crema di mango ristretto di Sauternes e piccole gelatine di thè nero indiano". Ci saranno i vini di alta qualità dell'azienda Elio Perrone: Vino bianco "Gi" 2013; Barbera d'Asti Tasmorcan Docg 2013; Barbera Superiore Mongovone 2012; Moscato d'Asti Sourgai Docg 2013. Prenotazioni allo 0437/ 926755. Il biglietto costa 40 euro. (ma.a.)

A CORTINA E SANTA GIUSTINA

Tour del Prosecco Superiore in due enoteche della provincia

BELLUNO

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore conquista l'Ho.Re.Ca e fa un tour con Vinarius, grazie a iniziative speciali nelle enoteche anche bellunesi fino al 9 novembre. Dai dati del nuovo rapporto del Centro Studi del Consorzio di Tutela risulta infatti che questo spumante Docg ha registrato nel 2013, rispetto al 2012, un +7.3% a volume nel canale ho.re.ca, con un valore pari a 61,5 milioni di euro. L'iniziativa di Vinarius, che aveva assegnato all'area del Conegliano Valdobbiadene il premio al Territorio, assume dunque una rilevanza particolare, perché diffonderà la conoscenza del Prosecco Superiore e delle sue peculiarità attraverso gli enotecari, punto di riferimento nelle vendite di questo vino e interlocutori diretti per gli appassionati dell'enologia.

Fino al 9 novembre in due enoteche bellunesi (Enoteca Cortina, in via del Mercatino, e Enoteca Elisir De Matini, in via Feltrina a Santa Giustina) si terranno degustazioni del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, in una sorta di viaggio virtuale nel territorio. «L'iniziativa rappresenta un'occasione importante per spiegare al consumatore le caratteristiche del Conegliano Valdobbiadene attraverso i professionisti del vino e qualificare l'immagine della nostra denominazione», afferma il presidente del Consorzio di Tutela Innocente Nardi.



DOMANI SERA

Piatti di terra e di mare per la cena al Brustolon di Forno

FORNO DI ZOLDO

Degustazione e cena al ristorante dell'Albergo Brustolon domani 18.30 a Forno.

I piatti di terra e di mare dell'eclettico chef Giancarlo incontrano i vini della Cantina Mori Colli Zugna dalle sensazioni organolettiche varietali inconfondibili se non inimitabili.

Sono frutto, infatti, di una molteplicità di microzone sfruttate dal punto di vista enologico.

Ecco allora dispiegarsi un menù davvero con i fiocchi. Il la con le bollicine di Brut Morus aprire le danze ed accompagnare la "Passure di verdure e cozze dorate". Poi l'aromatico Gewurztraminer delle

Pendici del Monte Baldo abbinato ad una "Sfogliatina ai gamberi e asparagi". Il Teroldego della Vigna del Gelso con sentori di fiori e frutti viene accostato a una "Tagliata di cervo con ristretto di teroldego e mirtillo. Degno spopolio fra il morbido e succoso Lagrein Terra di san Mauro e una "Lombatina di agnello e salvia croccante".

E per concludere in dolcezza un Moscato giallo Egòè, con accennate note di frutta, per dare una nota in più al "Dolce al formaggio". Un pomeriggio da leccarsi i baffi. Meglio prenotarsi al numero telefonico 0437/78150.

Mario Agostini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Amore e morte a "Passi e Trapassi"

Due appuntamenti nell'ambito della rassegna: a Mondolibri e in sala Bianchi



Silvana De Mari

BELLUNO

La giornata di oggi, nell'ambito della rassegna culturale "Passi e trapassi", vedrà protagonisti la morte e l'amore.

Alle 18.15, l'appuntamento è alla libreria Mondolibri/Gulliver di via Mezzaterra, dove la scrittrice Silvana De Mari partirà dal suo libro Il cavaliere, la strega, la morte e il diavolo, nove racconti e un breve saggio, per parlare della morte.

Perché scrivere sulla morte? Perché tutte le storie raccontate dagli uomini, dalle donne o dai bambini, dall'inizio del

mondo, parlano della morte, anche quelle dove la morte non compare, dove tutto va bene. E ancora, perché la nostra capacità di raccontare nasce, secondo l'autrice, per ingannare l'attesa della morte, la coscienza che l'essere umano è mortale.

Silvana De Mari, tradotta in 18 lingue, è un medico. Vive a Torino. Tra i suoi libri vanno ricordati alcuni fantasy di straordinario successo: La bestia e la bella, L'ultimo elfo, L'ultimo orco. Gli ultimi incantesimi, il saggio Il drago come realtà e il romanzo Il gatto dagli

occhi d'oro.

Per ulteriori informazioni, si può visitare il sito www.silvanademari.com

Alle 20.30, ci si sposterà in Sala Bianchi, per la conferenza della docente di lettere Maria Grazia Lui, dal titolo "Orfeo ed Euridice, un viaggio attraverso il Mito", nella quale si racconterà, spaziando dai versi di Ovidio fino ad alcune recenti rivisitazioni, della storia di Orfeo ed Euridice e del loro amore senza fine che, pur eccezionale e sconfinato, non può sottrarsi alle leggi dell'universo.