

# **Anna e Vincenzo: la magia dell'amore**



*Edizioni Janua Press*

**In copertina “Vibrazioni” opera di Patrizia  
Tummolo ispirata dalla poesia “Vibrazioni” di  
Vincenzo Buonassisi**

**Edizioni Janua Press – Genova**  
**[www.Januapress.it](http://www.Januapress.it)**  
**[romano@januapress.it](mailto:romano@januapress.it) oppure .com**  
**ISBN**

## Introduzione

Già prima d'incontrare Vincenzo Buonassisi nella redazione di *Civiltà del bere* a Milano, lo leggevo da anni sul *Corriere della Sera*, a proposito di teatro lirico, delle serate alla Scala, di cronache, di critiche, di commenti al lavoro di mio padre Francesco, impegnato sul podio da direttore nei più prestigiosi teatri al mondo.

Vincenzo, con quel viso dagli occhi vivaci, sorridenti, aveva sempre, nello scrivere, espressioni fini ed eleganti, educate, belle maniere ma non di facciata, di natura e d'istinto benevolo, intelligente, positivo, costruttivo. Fondamentalmente era un ottimista, almeno così io l'ho inteso e conosciuto. Parlava di colori, di vestiti, di voci, di musica, d'arte con la facilità naturale tipica del colto e del consapevole, pur svolazzando tra i palchi e le poltrone, nei camerini come per la strada, nei saloni illuminati come tra i tavoli in penombra. Erano immagini sempre colorate, derivanti certamente dalle sue origini meridionali, di cui raccontava volentieri, di cui si vantava.

Origini e territorio che frequentò con assiduità, sia nel giornalismo che negli scaffali delle librerie, per quella letteratura locale, antropologica sublimazione di cui fu autore, con il tempo trasformatasi in poesia.

Io, giovane di belle speranze, l'andai a cercare a Milano per proporgli la mia collaborazione alla rivista; credette in me, mi lasciò fare, ebbe motivo per sgridarmi più d'una volta, diciamo per consigliarmi; io, testone, difendevo le posizioni e lui mi faceva notare che le chiusure non portavano a nulla, anzi. Il rigore, la morale, fors'anche l'utopia m'hanno accompagnato in tutta la carriera di giornalista e di scrittore, ma aveva ragione Vincenzo a consigliarmi moderatezza e benevolenza. Difatti, per anni feci fatica a pubblicare, passando per un rompi...

Quando ci siamo frequentati come scrittori di gastronomia ed enologia, era un piacere incontrarlo; tutto si riempiva di positività, d'entusiasmo misurato, di competenza, di racconto vissuto, di testimonianza.

Aveva sempre un sorriso per tutti e poi, nei momenti vuoti, mentre ascoltava, mentre attendeva l'arrivo di un piatto o di un vino, eccolo estrarre la penna biro e disegnare sul retro del menù piante, radici, volute intrigate, intriganti; forse da studiare. Tra le mie collezioni, posseggo molti menù disegnati da Vincenzo; il disegno gli piaceva, lo emozionava, così come i colori dei quadri che aveva appesi alle pareti di casa, da Salvatore Fiume a Domenico Purificato, a Proferio Grossi, a Ernesto Treccani. Molti a soggetto enogastronomico, con grappoli d'uva, con bottiglie di vino, con bicchieri.

Posso facilmente immaginare quanto si divertisse Vincenzo gli anni di Bordighera, quando veniva invitato a far parte della commissione giudicante ai concorsi di disegno umoristico. Incontrava gli artisti e ne recuperava le opere; con tempo alcuni si sono trasformati in amici, li ha invitati a cena, ne ha condiviso il buonumore. Finiva che molte opere venivano dedicate alla bellissima Anna, sua moglie, dolce, espansiva, solare. Era logico così.

Poi l'Istituto Spumante Classico Italiano, per conto del suo direttore Anna Pesenti, lei la moglie di Vincenzo, adottò questi artisti per farne delle pubblicazioni a tema e il successo fu strepitoso. Mi riferisco agli anni 1980-82.

Intanto Vincenzo editava libri riguardanti soprattutto la pasta, in centinaia, migliaia di ricette, tradotti in più lingue; poi scriverà di vino in cucina, di polenta, di Puglia del vino, di suoi piatti.

Cultore della pasta, dei ricettari a cui diede vita, ma anche artefice delle trasmissioni televisive che, per prime – lui innovatore – parlarono di cucina sugli schermi, entrando con misurata eleganza nelle case di tutti. Da *Almanacco del giorno dopo*, con una ricetta personale da spiegare a *Domenica In*, ospite fisso.

Da amico, vecchio amico, mi sono prestato a produrre i testi necessari ad accompagnare

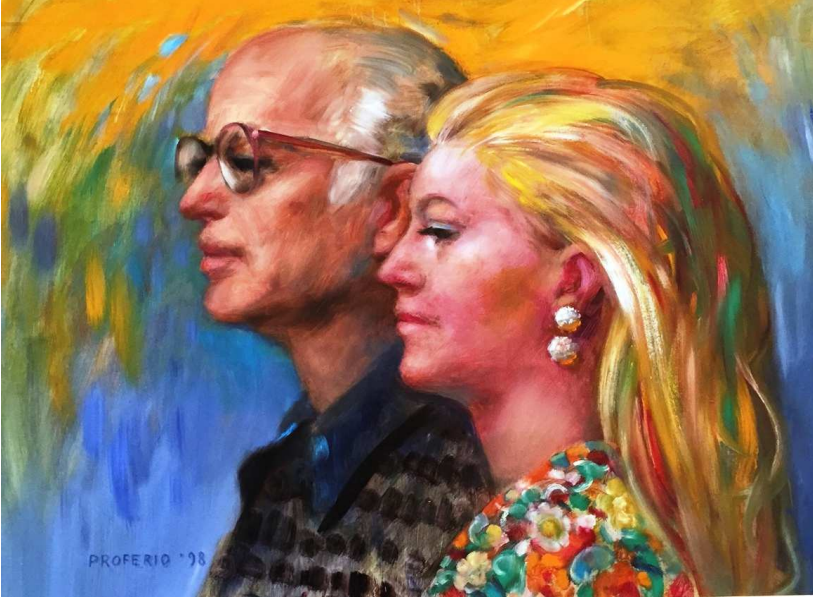
queste opere, che dalla collezione privata passano al pubblico.

Originali, fresche, espressioni uniche di convivialità unite all'estro, all'arte, alla indole capace degli artisti impegnati. Mostra unica, davvero inedita, importante per la quantità del corpus, ma soprattutto la testimonianza di quanta cultura possano produrre certe manifestazioni, poi coltivate nel privato.

Solo recentemente ho saputo che dopo la mostra le immagini, umoristiche, satiriche, caricaturali ma assolutamente artistiche, saranno in vendita. Spero proprio che non finiscano in tante mani, ma che rimangano un corpo solo, caso mai acquistato da un ente, da un comune, da una regione dall'Aquila come dalla Puglia, per assicurare e mantenere quello spirito umoristico e benevolo di cui trasudano. Per ricordare un grande testimone della nostra – ancora inespressa – civiltà della tavola.

Alessandro Molinari Pradelli

# Anna e Vincenzo biografie



*Un dipinto dell'artista Proferio del 1998*

**Anna Pesenti** è stata, per circa vent'anni, fino al 1995 direttore dell'Istituto Spumante Italiano Metodo Classico e proprio in quel periodo, i grandi Spumanti Italiani hanno progressivamente conquistato posizioni di alto rilievo e prestigio non solo nel nostro Paese ma anche all'estero. Scomparsi i vecchi complessi di inferiorità nei riguardi della grande produzione francese sono entrati nelle ambasciate, nelle cantine di alcune case reali, in famosi ristoranti da New York a Tokyo, Parigi e altrove, con favore crescente nel costume, nella mentalità degli italiani, nello stesso linguaggio corrente. Concluso un ciclo di tanto rilievo Anna Pesenti ha lasciato l'Istituto ed è tornata alle sue attività iniziali : il

giornalismo e le Relazioni Pubbliche nei settori dell'alimentazione, della moda, della cosmetica



***Anna e Sophia Loren***

dello spettacolo e delle manifestazioni in genere dei quali si era già occupata nei primi anni della sua attività. Bergamasca di origine, è nata a Brembilla, nella Val Taleggio, conclusa la sua preparazione scolastica fece le sue prime esperienze nel “Giornale di Bergamo” per il quale seguì, nel corso di alcuni anni, molte manifestazioni legate allo spettacolo, alla moda e ai vari

aspetti del costume. Ha collaborato con importanti periodici come "Gioia", "Civiltà del Bere", "Vini e Liquori", "Mixer", "Cucina Bella e Buona", "Menu", "Cambusa" "Il Corriere Vinicolo" ed altri. E' stata spesso ospite di programmi televisivi di larga audience. Ha scritto due libri sullo Spumante, e altri due " Grappa" e "Marsala!" in collaborazione con Luigi Papo; con Vincenzo Buonassisi ha scritto "Sapore di Miele" "Il Gusto dell'estate", "A cena con gli amici " e "Il Grande libro della polenta", Ha anche scritto un libro " Marsala" a cura dell'Ice e del Consorzio del Marsala. Ha ricevuto molti riconoscimenti tra i quali il prestigiosissimo premio "Minerva", assieme all'ora Presidente della Repubblica Sandro Pertini ed alla Presidente della Camera on. Nilde Iotti (premio in precedenza attribuito a Madre Teresa di Calcutta, Grace Kelly , Margareth Tachter)



***Anna con Rita Levi Montalcini***

Ancora, è stata proclamata “Donna dell’Anno” in Campidoglio a Roma ; ha ricevuto il premio “Il Calice d’oro” dedicato alle personalità che più hanno operato per promuovere il vino italiano nel mondo; in occasione dei Campionati di Calcio a Roma , le fu assegnato il premio “Sapori della Terra” dall’Ente Interprofessionale Vini per la sua promozione dello Spumante Italiano Metodo Classico nel mondo. Ha condotto per due mesi tutti i giorni, dal lunedì al venerdì , con Vincenzo Buonassisi la trasmissione televisiva “ Piacere Italia” su Tele Montecarlo. Per altri tre mesi ha condotto un programma analogo, sempre con Buonassisi su Odeon TV, e su tutto il circuito Cinque Stelle.

Attualmente oltre al suo ufficio di Relazioni Pubbliche si occupa dell’Ufficio Stampa dell’Associazione delle Donne del Vino e delle relazioni esterne dell’Azienda Bottega S.p.a



***Anna e Stefania Sandrelli***



***Anna e Vincenzo con l'Ambrogino d'oro***

**Vincenzo Buonassisi** è nato a l'Aquila il 9 Agosto 1918; passò l'infanzia nel Tavoliere delle Puglie e quando i genitori si trasferirono a Roma compì gli studi fino a conseguire la laurea in legge. Però intanto aveva fatto le sue prime esperienze di giornalismo. Questo gli valse l'assunzione al "Corriere della Sera, diretto da Aldo Borelli e subito dovette partire per la guerra che fece su vari fronti.

Al ritorno, Vincenzo riprese la sua attività al "Corriere" ricominciando dalla cronaca, passando successivamente a molteplici esperienze come critico cinematografico, poi teatrale, poi musicale, e in questa ultima mansione anche addetto a seguire la vita della Scala. Spinto da incessante curiosità per tutto ciò che riguardava la vita musicale, letteraria e di spettacolo, continuò ad occuparsi

di discipline e materie diverse. Fu così il primo presentatore, assieme a Mario Cervi, del programma televisivo “L’uomo è nato inventore”, poi si dedicò ampiamente alle cronache televisive sempre per il “Corriere” e fondò una prima associazione di critici televisivi. Contemporaneamente continuò anche a girare il mondo come inviato speciale, sempre nei settori a lui congeniali. Così accadde anche che il grande Orio Vergani lo chiamasse vicino a sé, memore di precedenti esperienze, quando, nel 1953, fondò l’ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA.

Da allora la tavola, la gastronomia, divennero determinanti nell’attività di Buonassisi e in tal modo egli fu anche il primo inviato speciale al mondo, per conto del “Corriere” a un pranzo rinascimentale gonzaghesco allestito nel Palazzo Te di Mantova.



*Anna e La Regina di Svezia*



***Anna e Vincenzo con Romina Power e Albano***

Al festival di Sanremo, negli anni ruggenti, fu inviato speciale.

Nel 1968 gli fu richiesto di collaborare al testo di una canzone per il grande LOUIS AMSTRONG: "MI VA DI CANTARE".

Questo diede l'inizio a un attività di paroliere che si protrasse per qualche anno, con molti successi a grandi nomi di interpreti come Nilla Pizzi, Claudio Villa, Carmen Villani, sempre in coppia come paroliere con Giorgio Bertero e per musiche di Marino Marini. Scrisse anche alcune canzoni con il grande Giovanni D'Anzi. Lasciato il "Corriere", Buonassisi, per molti anni fu alla guida di vare

Pubblicazioni enogastronomico e riprese una attiva collaborazione



***Anna, Vincenzo e Silvana Giacobini***

alla televisione con RAI UNO. Autore tra l'altro di una serie di servizi sulle varie cucine italiane. Per dodici anni fu ospite di "ALMANACCO DEL GIORNO DOPO" con una rubrica di cucina e fu conduttore di programmi quali "CI VEDIAMO ALLE DIECI" e "CI VEDIAMO".

Vasta fu la sua produzione di libri di cucina, circa 40 titoli, sempre legati però a qualche elemento di storia secondo il suo slogan: "storia del cibo, storia dell'uomo.

Si è dedicato anche alla narrativa umoristica, conquistando il primo premio al festival dell'Umore di Bordighera nel 1968 con "IL MANGIAUTORE". Affronta la poesia con "JARA JARA", "I MAGAZZINI DEL PARADISO" (1984), premiato a Taormina, e "PER ANNA". Ha condotto con sua moglie Anna Pesenti, tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, la trasmissione "PIACERE ITALIA" su ODEON e TMC.

## ***I ricordi di Anna***

Per oltre 35 anni ho vissuto con Vincenzo Buonassisi in un appartamento in una delle zone più suggestive di Milano, in Via Solferino a pochi passi dal Corriere della Sera, dove Buonassisi ha lavorato per quasi 40 anni. C'era un magnifico terrazzo traboccante di fiori, di alberi di melograno, di limoni, e su quel terrazzo e in quell'appartamento sono stati ospiti migliaia di persone – considerata la media di 500-600 all'anno. Conoscenti, amici, poeti, pittori, artisti, cantanti, giornalisti italiani e stranieri, TV italiane e straniere, insomma un mondo eterogeneo che a casa nostra trovava ospitalità genuina, mai artefatta, mai impostata. Se c'era un ospite "particolare" con un giro di telefonate istruivo gli altri invitati onde evitare "gaffe". Diverse riviste hanno scritto che la casa Buonassisi-Pesenti era uno dei più bei e ambiti salotti salotti di Milano. E poi la nostra cucina era anche un laboratorio sperimentale per nuove ricette inedite che poi entravano nei libri, non solo nostre ma anche di altri amici.



***Anna, Vincenzo e Pippo Baudo***

Ricordo per esempio quando una sera Salvatore Fiume provò a casa nostra un piatto molto gustoso: la frittata con le sarde, o quando un altro grande della pittura Aligi Sassu preparò il pollo del pittore. Ancora un altro grande amico, Domenico Purificato preparò una piatto di verdure che ebbe molto successo .Proferio Grossi, altro grande amico parmigiano ( mi ha fatto almeno 10 ritratti ), sperimentò una parmigiana. Ibrahim Kodra che si esibiva in alcuni piatti della sua terra l'Albania. Famosi poi gli involtini di Giovanni Danzi .

Tanti gli ospiti famosi che sono passati in casa nostra ; Pippo Baudo, Mike Buongiorno, Al Bano, che ogni tanto arrivava con una bottiglia di un nuovo vino di sua produzione da assaggiare con Romina Power, Marco Columbro. Giò Pomodoro, Arnaldo Pomodoro, Fiume , Sassu, con la moglie , il soprano Helenita Olivares, Remo Brindisi ,Purificato, Giuseppe Berto, Gianandrea Gavazzeni Herbert Von Karajan, ( che vedemmo poi l'ultima volta a Tokyo, ci invitò al suo concerto e tre mesi dopo morì ) Carlo Castellaneta, Ettore Mo, Daniele Piombi, Sergio Zavoli, Laura Fiume, Paola Grott, Felicita Frai, Iva Zanicchi ( che una volta durante un Cantagiorno ci predisse che avremmo fatto copia, e infatti successe poco dopo), Ernesto Treccani, Attilio Melo, Luciano Minguzzi ,Enzo Tortora, il prof. Umberto Veronesi che amava particolarmente le zuppe di verdura e una sera , scusandosi con gli altri commensali ne mangiò ben tre scodelle), Jaques Costeau, il prof. Antonino Zichichi, che spesso telefonava da Ginevra per chiederci consiglio su quali vini comperare per rifornire la cantina, lo scrittore Piero Scanziani con la sua giovanissima deliziosa moglie , il conte Giovanni Nuvoletti con Clara Agnelli, Vinicius de Moraes con Jobim, Toquino, Chico Buarque de Hollanda e tutto il gruppo brasiliano, che dopo essersi esibiti in teatro venivano tutti da noi a cena e bevevano Brunello di

Montalcino e poi facevano un secondo concerto con altri amici come Bruno Lauzi, che portava il vino che produceva "La Celesta", Ornella Vanoni, Sergio Endrigo. Ancora il poeta russo Evtuschenko che anziché vodka da noi bevevo un rosso generoso. Altri amanti dei vini rossi Riccardo Bacchelli, Renato Bruson, considerato ancora oggi il più famoso baritono al mondo, Renata Tebaldi che preferiva invece dei bianchi freschi, leggeri, Carla Fracci e Beppe Menegatti che amano invece i rossi piemontesi, Carla in particolare il Dolcetto, Paolo Monelli, Giancarlo Fusco, Alberto Lupo, famosi i suoi brindisi del capitano "Paff" con la grappa, . Ancora Osvaldo Cavandoli, Starace, Guido Clericetti, il grande Novello che da buon astemio disse di aver bevuto per la prima volta a causa mia e che tutto sommato forse aveva perso qualche cosa in quegli anni. E poi il mondo della moda : Raffaella Curiel, Renato Balestra, Krizia, Mila Schoen , Biki, Micol Fontana ,tanto per citare alcuni nomi.. Ricordo con molto affetto Mons. Renato Pisoni, Eugenio Montale che quando mi incontrò per la prima volta mi disse " ti voglio bene Pesentina , così mi chiamavano lui e Dino Buzzati- perché tu hai riportato Enzo( così gli amici intimi chiamavamo il Buonassisi) ad essere un essere umano". Buzzati che se ne andò prima che avessi casa con Buonassisi mi fece nel 1972 un ritratto e fu il primo poi di una lunga serie che mi fecero altri pittori amici.. Ancora Camilla Cederna, amante degli spumanti classici italiani, Gaetano Afeltra, Mario Cervi, Indro Montanelli , la straordinaria Paola Borboni con la quale trascorremmo un indimenticabile capodanno.

Per elencare non dico tutti ma almeno una buona parte dei tanti amici che sono passati e ripassati da casa nostra perchè dicevano di trovare un'atmosfera conviviale, unita a una cucina semplice, ci vorrebbero pagine intere e mi scuso con quelli che

involontariamente non ho potuto citare , ma con profonda gratitudine e amicizia vorrei dedicare a tutti questi versi di un famoso poeta cinese Li-Po. “ Ricchezza, povertà, vita lunga o breve, furono dal Creatore disposte e divise; ma una coppa di vino livella la vita e la morte e mille cose ostinate a non farsi capire.

Anna Pesenti



# VIVERE UNA FAVOLA

*di Vanni De Conti*

## ***Vincenzo Buonassisi e Anna Pesenti Nella Cucina Italiana***

**Forse, tra le stelle, ha incontrato Satcmo, e con lui scritto una canzone per rallegrarci, per le nostre atmosfere di compagnia o di solitudine in questo universo umano. O, forse ha acceso una nuova stella per la sua Anna,.**

Il nostro ritardo nel pubblicare un omaggio a Buonassisi, è anche un motivo per continuare a parlare dell'uomo che si è inventato, tra le altre, una professione, quella del gastronomo. Dell'uomo che ha aiutato gli italiani a conoscere la nostra cucina e a interessarsi alla gastronomia.

A 85 anni se né andato, forse uno degli ultimi gentelman. Gentile, sobrio, pieno di umanità e di gioia di vivere.

Mi ricordo poco lui, molto poco; l'ho conosciuto di persona e sono stato insieme solo un'ora o poco più per fargli delle fotografie per Bargiornale, dove, aveva da poco iniziato una collaborazione. E' stato vent'anni fa, e a distanza di vent'anni mi fa piacere ricordarlo ai lettori. Quel breve spazio di tempo, anche se poi l'ho rivisto e sentito in televisione, letto sui giornali, è stato sufficiente perché io serba uno dei più bei ricordi della mia vita. Rammento di averlo chiamato dottor Buonassisi e, mi fermò subito, dicendomi: "Chiamami Enzo!", con estrema gentilezza. La dotta semplicità, la dolcezza, l'altruismo e la deferenza di quell'uomo che ho avuto modo di vedere e assorbire in un tempo così breve mi è rimasta dentro per molto, aiutandomi a modellare la mia coscienza in relazione. E' stata senza dubbio la sua competenza, la

sua sicurezza che si è guadagnato col lavoro e fors'anche con l'aiuto della dea fortuna, che l'ha reso tale, e poi la sua ecletticità a fatto il rimanente.

Anna Pesenti, sua moglie, mi ha raccontato, che la sua forza è stata sicuramente la grande memoria di cui era dotato, altrimenti, non le sarebbe stato possibile fare ciò che ha fatto. Per chi non avesse conosciuto questo gentiluomo vale fare una carellata: una laurea in giurisprudenza a Roma, dove abitava con la famiglia proveniente dall'Aquila dove era nato, a soli 20'anni; cronista di bianca al Corriere della sera –sempre nella Roma d'anteguerra- e, dopo il secondo conflitto che, l'ha in Africa e poi, la prigionia in USA, nella redazione di Milano. E' a Milano che inizia gradualmente la sua ascesa (30'anni al Corriere), erano gli anni 50, gli anni della ricostruzione e dell'Italietta.. Dalla musica lirica alla Scala, intervallando i servizi con il poi premio Nobel Eugenio Montale, all'intima amicizia con il mito che era la Callas ma anche la Tebaldi, Di Stefano e altri ancora, iniziando a occuparsi proprio nei dopo Scala, ai ristoranti Savini e Biffi e all'Hotel Marino, di cosa mangiavano, da dove venivano quelle pietanze e della loro storia. E' così che si è ritrovato poi a scrivere di questo, a fare e ad approfondire ricerche, inventando per noi prima la gastronomia, poi l'enogastronomia, dagli articoli sui giornali, alla televisione (per oltre 10 anni ad 'Almanacco del Giorno Dopo', agli oltre 40 libri scritti, alla creazione con Kail e Furlan di 'Civiltà del bere', ad altre riviste, ai convegni, simposi, presentazioni internazionali della cucina del bel paese. Orio Vergani l'ha voluto nella costruzione dell'Accademia Italiana della Cucina insieme a Massimo Alberini, e più tardi Dino Villani per i ristoranti del Buon Ricordo. Ma ciò non basta per ricordare le tante cose fatte e realizzate da Enzo nella sua vita: dalla collaborazione ai testi di 'Lascia o Radoppia' con Mike

Bongiorno a umorista premio Bordighiera 68, autore di parole per canzoni di cui quel "Mi va di Cantare" per Sanremo 74 interpreta dal grande Satcmo, Louis Armstrong, ad<altre cose ancora, ma in particolare, sommo pontefice della cucina italiana.

E, in tutto questo, da signore, mai un rigo di critica verso questo o quello, piuttosto, se e dove mangiava male non lo scriveva e semplicemente non ci andava una seconda volta. L'ambasciatore della cucina italiana nel mondo ad un certo punto della sua strada e dopo aver vissuto un matrimonio, incontra Anna Pesenti che farà diventare la signora dello spumante italiano per 18 lunghi anni, insieme riempiono giornali di articoli e di una nuova cultura, ci mandano messaggi di buongusto e cultura dalla televisione, ci regalano libri ormai nella storia della tradizione culinaria italica. Insieme vivono la favola, vivranno per anni dentro la favola frequentando il mondo, i grandi personaggi della cultura e dell'arte, i grandi alberghi e i grandi ristoranti. Come dei paggi del rinascimento, ci hanno regalato realmente un rinascimento, quello della tavola e del bon ton. Infine, prima di andarsene, come poeta ci regala un ultimo lavoro della sua dolcezza, delle sue angosce, del suo amare, della sua compagna, parole da qui all'universo.



***Anna Bindi e Donatella***



***M. Cervi e Anna***

## *I ricordi di Vincenzo*

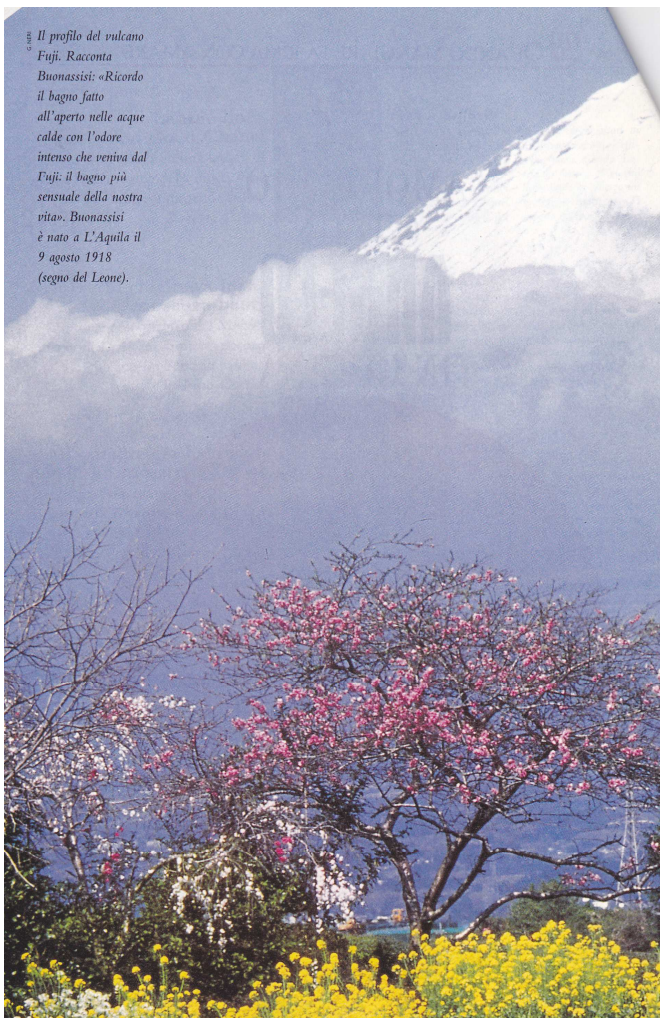


Era da poco che io stavo con Anna, ma era come se fosse una vita: in queste cose è inutile stare tanto a spiegare, o ci si è passati o niente.

L'ho detto, con queste stesse parole, anche in uno dei miei romanzi, ...e io li ammazzo tutti (ma è una storia comica, dedicata ad Anna, naturalmente). Naturalmente. Tutto ciò che ho scritto, comprese le dozzine di libri di cucina, tradotti in 20 lingue, per cui sono noto in parecchi posti del mondo, è <Dedicato ad Anna>; e, anzi, un titolo è per Anna. Si tratta di una raccolta di poesie, corredata di 40 ritratti di Anna di pittori nostri amici e, spesso, nostri commensali a casa, a Milano. Lei si chiama, precisamente, Giovanna Maria Pesenti, però da sempre, per tutti, è solo Anna, come io sono Enzo e basta. Io sono nato all'Aquila nel 1918, Anna è nata in provincia di Bergamo nel 1943, 25 anni di differenza, un quarto di secolo, il tempo della pace tra le due guerre mondiali. E sono quasi 30 anni che stiamo insieme, dico insieme sul serio: giorno per giorno, notte per notte. Proprio un amore grande: non ne conosco di altrettanto grandi. Ma era poco che io stavo con Anna, quando scoprimmo il Giappone, la cucina del Giappone, e che anche lì, nella cucina, c'era l'anima del Giappone. Che, è stato detto, <è dove una persona che ha spirito poetico vede un fiore in ogni cosa e in ogni cosa immagina la luna>, e infatti noi due, in Giappone, ci regalammo a vicenda, definitivamente, la luna, cioè il grande amore dei sogni di tutti, e tutti i fiori che lo definiscono. Ci arriveremo per gradi, al Giappone, come ci arrivammo Anna e io. Quando la conobbi, nel 1967, Anna era una specie di micina timorosa: quei gattini che si trovano per strada, e, perché si abituino a te, imparino a fidarsi di re, e poi a volerti bene, devi fargli annusare un dito alla volta, non subito la mano tutt'intera. Lei faceva la cronista volontaria al Giornale di Bergamo, moda e costume, ma a Montecatini, quella volta, era venuta a rappresentare se stessa: partecipava al concorso <La donna ideale>, e io, che dal 1939 appartenevo al Corriere della Sera, per il

quale scrivevo in terza di musica, cinema, teatro, e altrove di nera e persone famose, oltreché di enogastronomia ero nella giuria.

“Vedi? Il grande Buonassisi è quello”, avevano detto ad Anna. “Non gli piacerai; sei piccola, tu, 1 e 60 appena, e lui si mostra sempre in



100  
Il profilo del vulcano  
Fuji. Racconta  
Buonassisi: «Ricordo  
il bagno fatto  
all'aperto nelle acque  
calde con l'odore  
intenso che veniva dal  
Fuji: il bagno più  
sensuale della nostra  
vita». Buonassisi  
è nato a L'Aquila il  
9 agosto 1918  
(segno del Leone).

giro con cavallone di 1 e 80 almeno. È pieno di donne altissime e bellissime>. Così, la sentii sibilare alle mie spalle: “Ah, proprio un grand'uomo, il grande Buonassisi. Non comprenderò mai più il Corriere della Sera”.

Mi girai, mi piacquero i suoi occhi intelligenti, pieni di fuoco e fiamme, ma non dissi nulla. Gliela feci pagare dopo: alle prove di cucina e di cultura generale. La torturai. Arrivò seconda, dietro una bresciana, mi pare.

La sera della premiazione, la cercai. Mi disse, fredda, che sarebbe

partita subito, senz'aspettare la cerimonia. Del resto, aveva disdetto la sua camera. E io: “Se è per questo, sono solo in una stanza enorme. Possiamo dividerla.” Che cretinata. Però allora facevo così: dissipavo. Eppure, sentivo che era quella la donna ideale. Ideale per me, insomma.

Scappò via, letteralmente, e non mi fu facile, in seguito, riagganciarla. Alla fine comunque ci riuscii. Un dito alla volta, a poco a poco, per gradi: e fui il suo uomo. Il suo primo uomo, anzi. Perché Anna conservava dentro il trauma dell'aggressione di un giovanotto che pure, da suo padre, morto quando lei aveva appena 16 anni, era stato aiutato in ogni modo: e i maschi le avevano poi sempre fatto paura.

Il nostro amore crebbe pian piano, nel turbinio delle mie trasferte, delle mie conferenze, dei miei libri, dei miei programmi in tv, delle

mie canzoni per Sanremo, delle mie mangiate

e delle mie bevute di lavoro, e nelle stanze del Corriere, dove lei veniva a vedermi scrivere' Dino Buzzati la nominò suo portafortuna, e una volta Eugenio Montale, il mio dirimpettaio in redazione, le disse: “Sei riuscita in un'impresa disperata. Hai trasformato Buonassisi in un essere umano”.

Infine diventò grande, il nostro amore: e successe là, appunto, in Giappone. Per Anna, io avevo lasciato mia moglie e mia figlia: sicché fu naturale che Shigeru HaYashi invitasse lei, Anna, a scortarmi nell'esplorazione del suo paese e della cucina del suo paese. Shigeru Hayashi era, ed è, il Pezzo più grosso in Italia di Suntory, la catena mondiale di ristoranti tradizionali nipponici: ce n'è uno in ogni grande capitale; Milano ha il proprio Suntory perché, quando venne aperto, appariva all'estero la vera capitale italiana. Io, però lo snobbavo. Il Suntory in Oriente, per me, eccelsa era solo la cucina cinese.

Ne sapevo colpevolmente poco. ecco.

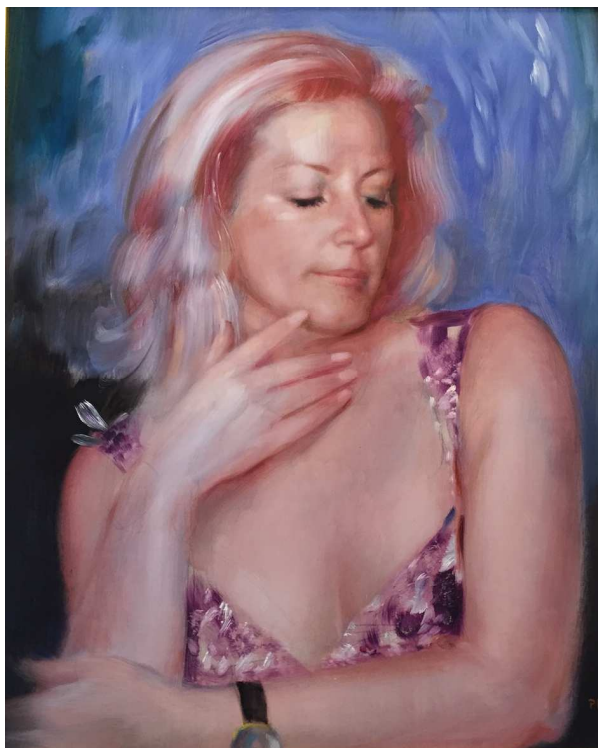
Meno ancora ne sapeva Anna. “Carne cruda, Enzo? Puah”, storciva la bocca, facendo le valigie. “Allora perderò i miei 4 chili di troppo: io non mangerò nulla>>. Ignoravamo che la carne cruda, per esempio, è in realtà quella del bue di Kobe, che si alleva a birra e lunghi, direi amorevoli, massaggi manuali, sicché la specie di carpaccio che poi se ne ricava è priva di grasso e non ha neppure un filamento, si scioglie in bocca. Noi mangiammo il bue di Kobe a Kobe e dopo ci sentivamo già più felici. Soprattutto, però, ignoravamo che, come dice Shuji Takashina, nella tradizione culturale del Giappone l'arte non costituisce un mondo separato dalla vita quotidiana ma ne è parte integrante, cucina compresa. Lo scoprimmo ad Hakone, minuscola località su una pendice del Fuji, il vulcano sacro del Giappone, e il posto più romantico del mondo. Shigeru Hayashi è di quelle parti, e aveva organizzato ogni cosa alla perfezione. Ci aspettava una delle tre o quattro stanze d'una specie di privè, tutto di bambù. Quando ci arrivammo, pioveva a dirotto, il vento strapazzava gli alberi, li piegava sino a terra, eppure fummo invitati a fare il bagno in una cabina all'aperto ed è stato il bagno più

sensuale e gioioso della nostra vita: l'acqua era caldissima e aveva cento odori forti. Proveniva direttamente dalle viscere del Fuji, che è spento dal 1708, ma in basso continua a gorgogliare e infatti noi ne sentivamo la voce, mentre ascoltavamo, su in alto, gli urli del vento e il crepitio della Pioggia. E, finalmente, la cena. Quella cena: un kaiseki, o pasto dell' imperatore, di 12 Portate. Era l' 11 settembre, compleanno di Anna. E in quel kaiseki scoprimmo l'arte come integrazione naturale della tavola giapponese.

Per esempio, l'arte del tempura, il friggere. I giapponesi la posseggono al grado più alto che ci sia, e hanno piatti, hanno pasti completi, eppure lievissimi, col nome di tempura che, poi, viene dal latino quattuortempora dei gesuiti portoghesi, i quali fecero molti proseliti prima d'essere scacciati dall' impero. E rimasta' ed è stata molto affinata, la loro tecnica di friggere divinamente, leggerissimamente, nella pastella verdure e pesci quando si entrava nei periodi, i quattro tempi, dei digiuni stagionali prescritti dal Concilio di Trento. L' arte di presentare i piatti, gemella di quella di disporre i fiori, l'ikebana: la sala era tutta un'architettura di rose bianche, il colore prediletto da Anna. E l'arte di bilanciare con bevande calde e profumate i cibi crudi (ma il cuoco deve fare almeno tre anni di scuola speciale prima di essere ammesso a tagliare il pesce crudo per il sushi, piatto classico tra i classici). Mangiavamo, mangiavamo, e ci sentivamo sempre meglio, sempre più leggeri. Perché un altro segreto dell'intera cucina nipponica, non solo del tempura, è quello: l'assoluta incapacità di rendere pesanti e torpidi lo stomaco, la mente, il corpo (Anna, al rientro a Milano, si sarebbe accorta d'aver perso, pur mangiando tutto, dappertutto, i suoi 4 chili di troppo). Se <<l'Oriente respira religione>>, come è stato scritto, noi respiravamo una beatitudine priva della corruzione

delle emozioni e delle solite distinzioni intellettuali. Regalarono ad Anna, al termine, una scatola di vetro con i bordi di legno e, dentro, in argento, l'uccello della vita: la specie di gru sacra che si vede anche sui kimoni liturgici. La nostra vita, in effetti, è poi continuata nel segno di quella felicità assoluta. Oggi, io lavoro in casa, mentre Anna ha una propria agenzia di relazioni pubbliche e comunicazione in via Bagutta, nella Milano storica. Penso che presto divorzierò per sposarla: cosa che non ho mai fatto, che lei non mi ha mai chiesto di fare, ma il tempo scappa via, ed è ora che io provveda. Il viaggio di nozze sarà là, si capisce: ad Hakone, sulla pendice romantica del Fuji che brontola, brontola, ma a noi vuol bene.

Vincenzo Buonassisi





**Un amore grande per le bollicine e per il suo “Buonassisi”**

# ***Per te Anna***

***Estrapoliamo dal volume di  
poesie, il cui titolo è riportato  
sopra, la prefazione che ne fece  
nel 2002***

***Sergio Zavoli e ovviamente  
alcune poesie capaci di  
indicare quanta magia c'era nel  
loro amore.***

## *Prefazione*

Anna Pesenti – che Vincenzo Buonassisi, suo marito, chiama *principessa* – tiene gelosamente per sé il più regale dei privilegi: quello d'essere l'ispiratrice di un poeta non solo inatteso, ma anche, all'apparenza, anomalo. L'incongruità sta nel fatto che un *guru* storico, ancora tutto dedito alla sua grande cucina – lui ancora più grande di quello stesso amore – scrive poesie non di maniera, né di imitazione e men che meno, per dir così, di semplice abbandono: in realtà scrive versi privi, insieme, di sovrastrutture e ingenuità, facendo di essi non l'esercizio di un talento, magari per aggiungersi un'altra gratificazione, ma una forma espressiva a lungo accudita e affinata; forse non tutta omogenea per nettezza ispirativa e di stile, ma esente dalle ridondanti pretese che segnano le prove incerte e fin troppo fiduciose. Vincenzo Buonassisi – specie in un mazzetto di poesie autografiche, che Arbasino assegnerebbe, come chiave di lettura, alla “narrativa della memoria” – è un poeta con radici non nella sentimentalità, per intenderci, di un diario giovanile ancora tenero, lenitivo, ma in un mondo come snaturato, un universo quasi esotico, tanto si muove nel segno di leggi al tempo stesso mercuriali e immote, trasversali e diritte, indefettibili e arcane. Una sorpresa, insomma, comunque la si guardi; credo la stessa, allora, dei suoi amici prediletti: Montale e Buzzati. Buonassisi parla di sé immerso dentro turbini universali, malignità cosmiche, dolorose assenze di Dio e avvisi tremendi di ciò che “precipita e si disfa”. Nei suoi versi, che in genere procedono con il respiro calmo della normalità, c'è uno strappo improvviso, una fuga repentina in qualcosa che ritrae ogni idea di compiutezza e di felicità. In essi rivela

di non vedere altro scampo che nella luce, o all'ombra della fede. Ma anche qui è irrequieto, instabile, erratico. Sono i momenti più aggressivi e struggenti: quando per esistere, deciso ad accettare e a vivere la sua parte di distruzione, persuaso di dovere condividere un disegno a prima vista ingovernabile, a meno che non intervenga, ancora una volta, il "dito" di Dio. Quel supremo magistero, mi pare voglia dire, è al di là e al di sopra di ogni redenzione umana. Solo l'amore è in nostro potere: anche un amore profano, purché autentico, gratuito, fecondo: lo stesso che egli nutre per Anna, nel cui grembo immagina di risvegliare la cratura primigenia di un'umanità in grado, amandosi, di salvarsi. "Dal mare oscuro, salvami, Anna..." Parla, credo, del caos e della morte. Si scopre che un uomo così mite, nel pieno dell'anzianità quasi febbrile, aveva in serbo la visione dell'Apocalisse come prezzo estremo da dover pagare, insieme al principio e alla fine, all'amore puro e a quello sensuale, alla metafisica e alla realtà; e appare altresì strano che questo percorso si sia svolto parallelo al procedere lieto, festante dei suoi "trionfi di gola", una musa dell'ineffabile doppiezza, che ha nutrito, con pari dovizia, il corpo e l'anima. Ma proprio dove i versi si mescolano alla vita stento a trovare un punto in cui far esistere, nella sua vera natura, la personalità quieta e ribalda, coerente e ineguale, soddisfatta e scontenta di Vincenzo Buonassisi. Famoso nel mondo per come governa i sapori – suscitando la ricchezza combinatoria di un gusto fermo, mai stravagante – si può non di meno azzardare che egli tenga assai più ad altre signorie: per esempio sul mistero della donna. In definitiva di Anna, *la principessa che con la sua grazia, ove occorra anche decisa, è la confidente creativa di lui gastronomo e poeta, realista e visionario, voluttuoso e scarno, scettico e mistico.*

*Mi domando se, così, tutto si fa più chiaro. Più straordinario, certamente.*

**Sergio Zavol**



## TU TI AMI, IO MI AMO

Ci siamo scoperti innamorati  
In un letto di ottone.

Tu ti ami,  
io mi amo.

E' bello amare insieme  
Questi nostri corpi  
Cercare la porta segreta,  
il segreto della soglia,  
la vicenda del tempo.

Io mi amo,

tu ti ami:

insieme è una specie  
di felicità,

allacciati in un letto,  
soli, in un cielo,

solo tu ed io

aspettando il delirio  
di sopravvivere.

Tu ti ami,

io mi amo.

## LE TUE DITA TREMAVANO

Eri fra le mie braccia  
e volevi fuggire.  
Le tue dita tremavano  
sulla mia pelle.  
Infine te ne andasti  
da chi ti aspettava  
perché a me – dicesti –  
che cosa importava?  
Anch'io lo credevo. Ma ora  
vorrei risentire  
sulla mia pelle  
le tue dita che tremavano;  
ogni volta che incontro qualcuno  
che mi ricorda il tuo volto  
so che avrei voluto amarti.  
E la notte è pesante.

## **SENTIRE UNA FOCE**

Vorrei poggiare la testa  
sopra il tuo grembo,  
precipitare dentro di te  
alla sorgente  
dove risplende la favola  
ed è la vita  
ombra.

Sentire vicino  
una foce; un'acqua che scivola  
su un'altra acqua  
uno sciame di ricordi  
che si disperde  
sul filo della corrente  
Infinita-  
mente lontana.

## **NOSTRA PRIMAVERA**

Nostra primavera  
di cani randagi,  
odore di fossi,  
sapore di sassi,  
vorticare di lanugine,  
innocenza di semi,  
correre insieme  
sui prati in amore,  
galleggiare di spore  
sugli stagni frementi,  
ogni notte una buca  
e un cielo sommerso,  
né radici né speranze  
ma un'eco di campane  
di favole disperse,  
felicità di esilio  
per noi cani randagi  
odore di fossi  
sapore di sassi.

## **LE TUE MANI**

Non conosco strade più bianche  
delle tue mani, affrante  
sul velluto. Il sole che scende a giocare  
sui tuoi capelli, muore  
tra le dita congiunte  
con le punte, come un'antica madonna,  
a pregare.

Fragile traccia, per trasmigrare.

Vorrei ritrovarti nel polverio  
del tempo. Un cerchio di cavalieri  
col ginocchio piegato e le donzelle  
al balcone,  
con le trecce sgranate.

Così la tua preghiera  
addolcisce il mio cuore:  
sotto le dita congiunte,  
la preghiera è un sogno d'amore.

## I MAGAZZINI DEL PARADISO

Quando tutti saremo appesi ad un gancio  
nei Magazzini del Paradiso  
e non avremo più bisogno di muovere la faccia  
per darci un contegno, oppure  
- come suol dirsi –  
una personalità,  
ma rimarremo là, tutti nudi  
con i nostri castelli  
di piaghe  
disseccate dal gioco di vivere;  
e anzi non avremo nemmeno  
bisogno di facce  
o di involucri, ma  
solo di ganci;  
e non ce ne sarà più nessuno  
vuoto; non ci sarà più nessuno da rastrellare  
nella corsa dei mondi  
per portarlo qui con noi  
nel Catalogo Universale:  
allora sarà infinita  
la nostra felicità.  
Sarà, vedrete, tutta da ridere.

## **VIBRAZIONI**

Tutto ciò che è luce, colore, armonia,  
manda in cielo  
limpide vibrazioni.

Tutto ciò che è violenza  
tutto ciò che striscia  
lasciando bave velenose  
sul fondo delle nostre anime  
manda in cielo  
nube tossiche.  
Così rinascono eternamente  
Dio e Satana.

## **NOI CI APPARTENIAMO**

Noi ci apparteniamo, Anna,  
qualunque cosa facciamo,  
pensiamo e sentiamo,  
sei nel mio cuore  
nelle mie ansie,  
e in tutto il male  
che ti ho fatto  
senza volere,  
forse senza sapere.  
La cosa più bella della mia vita  
è guardarti, vederti entrare  
col tuo impeto  
e il tuo amore.

## **VORREI TOCCARTI**

Vorrei toccarti, Anna,  
Anna più quando sei lontana;  
penetrarti  
oltre la nostra essenza  
umana e disumana,  
Siamo crisalidi nel bozzolo,  
aspettando di dintare – antico sogno  
impossibile – divini.

## **FIORI D'ACQUA**

Io penso a volte  
A una lunga scia di meduse  
Un gran tappeto  
Di fiori d'acqua  
Trasparenti inconsistenti.  
Così siamo noi che emaniamo  
Rari tentacoli, filamenti  
Per toccare ciò che non c'è,  
sotto di noi, e a cui diamo nome: realtà,

## UN GIORNO

Il ramo dell'albero  
che percorre il quadro della finestra  
sulla luce del parco,  
è la mia opera d'arte  
mattutina.

Un giorno  
sarò anch'io  
in quel ramo  
cercando il sole  
e l'aria  
della limpida vita.

Eppure la corteccia è bruna  
ma il cuore  
è colmo di linfa.

## **CORREVANO I GIORNI**

Correvano, correvano i giorni  
moriva la luce del tempo.

## **ALZEREMO IL VOLO**

Alzeremo il volo  
sull'orlo del crepuscolo.  
Alle bandiere della notte  
chiamano venti, nebbie,  
polvere umana:  
canteremo perduti  
sugli splendori dell'abisso.

I mostri che accompagnano la notte  
al mio capezzale  
hanno gli occhi pieni di lacrime  
perché la verità  
li ha toccati.

## **DUE FOGLIE**

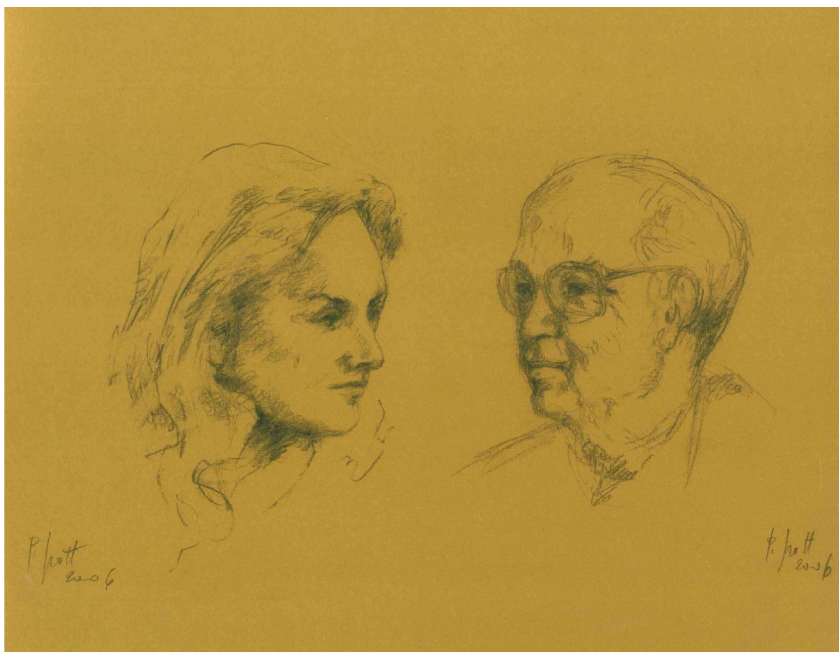
Dalle profondità del cosmo  
le comete trasportano il vento  
della fatalità,  
il segreto dell'origine  
del tempo  
e dello spazio.

Ma tu ed io, Anna,  
siamo due foglie che galleggiano  
su questa corrente vorticoso di punti di  
luce.

## VIAGGIO.....

*Sono raccolte in questo catalogo un centinaio di vignette, di disegni realizzati dalle matite aguzze dei più noti umoristi italiani e stranieri e di alcuni importanti pittori.*

*E' un piacevole vagabondare per le strade dell'allegria, della simpatia, di quel mondo sereno e gioioso, di quel mondo amicale e spensierato, in sostanza, che sa trasmettere anche un calice di vino.*



*Come è nata questa raccolta ? Quasi per gioco. Buonassisi – non l’ho mai chiamato per nome – nel 1968 vinse con il libro “ IL MANGIAUTORE “ la Palma d’Oro al Festival dell’Umorismo a Bordighera, da quell’anno entrò a far parte della giuria , per cui ogni estate tornava, e lo faceva con molto piacere, perché erano tre, quattro giorni, spensierati, con amici che vedevi solo in quell’occasione e potevi “ lasciati andare” alla spensieratezza ed all’allegria. Nel 1969 lo accompagnai ed ebbi l’opportunità di conoscere alcuni di quei “ mitici “ personaggi che tanto ammiravo. Non ero proprio una ragazzina, avevo già 26-27 anni, anche se ne dimostravo meno, per cui queste” matite” mi presero immediatamente sotto la loro ala protettrice, divenni la loro mascotte , suscitando anche qualche ingiustificata gelosia da parte del Buonassisi.*

*In quel periodo mi occupavo di moda e di arredamento, ero quasi astemia, però nel mio DNA scorreva, forse a mia insaputa, il “ virus “ della passione per il mondo del vino, settore che più avanti mi avrebbe visto gestire l’Istituto dello Spumante Metodo Classico Italiano.*

*E’ diventato naturale per loro e per me, produrre vignette sul mondo del bere, dal momento che il Buonassisi aveva appena lasciato il Corriere della Sera, e si occupava di una importante rivista del settore che stava muovendo i suoi*

*“primi passi”. Questo simpatico incontro è continuato con alcuni di loro anche a Milano: Cavandoli, Starace, Domina, Clericetti, Bardi, Luca Crippa, Paola Grot, Laura Fiume, solo per fare alcuni nomi.*

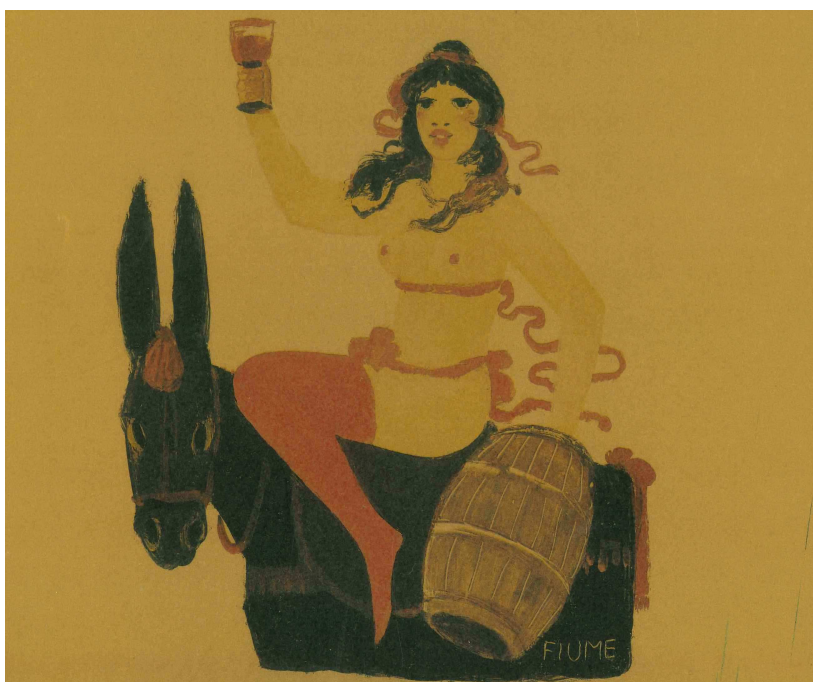
*Con gli anni questa consuetudine è continuata, in particolare quando venivano a casa e dopo cena, prima di andarsene ciascuno lasciava la propria “firma”.*

*Chiamata a dirigere l’Istituto Spumante Metodo Classico Italiano, visto il successo che riscuotevano verso gli amici che frequentavano casa nostra quelle vignette, è stato naturale organizzare un concorso aperto a tanti personaggi, famosi e non, sul tema” Bere lo Spumante” in particolare. E’ stato un tale successo che abbiamo riproposto l’iniziativa per tre anni, per ciascuno dei quali venne editato un volume con vignette straordinarie, irripetibili. Un nome per tutti : NOVELLO, il grande Novello che si era sempre dichiarato astemio ha poi riconosciuto di avere ceduto davanti all’incanto dei nostri vini e dei suoi amici Anna e Vincenzo, e che forse aveva capito che cosa aveva perduto in tutti quegli anni.*

*Con l’Unione Italiana Vini, con il dott. Marco Mancini in particolare, abbiamo pensato di raccogliere una buona parte di questi disegni con la speranza che vi portino una fresca ventata di amicizia. Un grazie a tutto lo staff dell’ U.I.V. e*

*all'estensore dei testi, al grande amico Alessandro Molinari Pradelli, ai tanti amici che in questi anni ci hanno resi felici gratificandoci di queste testimonianze di affetto. Purtroppo molti di loro sono scomparsi, come mi ha lasciata il "mio ragazzo" che da lassù sono sicura ci starà guardando con quel suo sorriso dolce, buono, che è rimasto nel cuore di tutti quelli che l'hanno conosciuto; così come sono certa che molti dei nostri amici ci staranno guardando brindando con un vino generoso e magari sorridendo felici di questo omaggio.*

*Mi auguro che tutti voi ricordiate così me e Buonassisi*



## Jacovitti

Fortunati noi che l'abbiamo frequentato, ne siamo diventati amici e confidenti. Era un uomo magnifico sul piano morale, troppo ingenuo, troppo ... alla fine molti ne hanno approfittato; lui seguiva a disegnare, a inventare, a progettare e altri vivevano alle sue spalle, defraudandolo. Ha fatto la storia del

fumetto, dell'illustrazione, fu l'inventore del diario scolastico, coadiuvato da firme del giornalismo extraterrestri. Ha lavorato per la filatelia, per il mondo



della scuola, per la pubblicità, ma ne ha riportato soltanto prestigio e fama. Peccato se ne sia andato troppo presto, lasciandoci un vuoto incolmabile. La sua arte, il suo disegno sono

ancora esempio di domestichezza nell'espedito letterario, nella prospettiva, nella citazione dei particolari. "Lisca di pesce", adesso potrai riposarti.

## Mario Bardi

Il pittore Mario Bardi frequentava casa Buonassisi, lo si capisce dalle dediche. Quando il disegno è fresco d'immediatezza, quasi un saluto un attimo prima di rientrare a casa, allora è domestico, privato, nostro, intimo, personale; senza paura del commento. Quando invece testimonia l'arte del pittore, allora si trasforma in una finestra antica, illuminata dal sole cocente della Sicilia, mentre nella penombra si vive con passione e coscienza. Il fascino sensuale delle immagini e il sentimento poetico che le percorre hanno origine dalla verità, dall'acutezza con cui possiamo guardare. E rappresentare attraverso l'arte figurativa, disegno o pittura che sia.



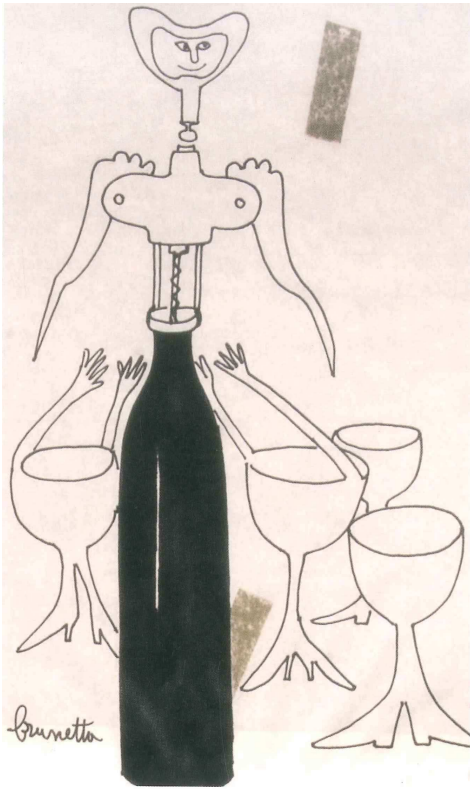
## Angelo Cattaneo

La contraddizione espressa dal provocatorio disegno, dove il mondo di lei e di lui paion così distanti, poi, invece, si trasforma in partecipazione, quasi fosse verosimile l'indossarla. La dimensione umana favoleggia sui gesti e le opere quotidiane, poeticizzata ed elevata a candore dalle espressioni cromatiche vivaci, effervescenti come il vino, come lo spumante: il tutto, controllato nella pulizia delle linee. Un abito aperto è di per sé una provocazione umoristica, fatta d'eleganza, di sobrietà, come la sagoma e il fardello della cicogna.



## Brunetta

Affiora l'amicizia e l'affetto nei disegni in questa pagina, abbozzati lì sulla tavola, una volta sparecchiata, tra una chiacchiera e un sorso. Nella pagina a fianco l'immagine è



studiata, volutamente sinuosa e capace di maggior attenzione, sia nel realizzarla che nel leggerla, ammirarla. Peccato per quelle impronte di nastro adesivo, sapremo mai perché? Brunetta è una firma d'arte (si dice anche pseudonimo) d'una elegante signora, disegnatrice, illustratrice soprattutto rivolta al mondo della moda. Curiosa osservatrice per raccontare con umorismo il buono e il cattivo. Secondo le sue osservazioni, passerà dal disegno stravagante, originale, a quello leggibile e

atteso dove anche un branco di galline passeggia con borsetta e cappello. Quella moda - con Camilla Cederna tenne rubrica su "L'Espresso"- altro non era che l'utilità delle cose inutili, dal dopoguerra alle minigonne, frutto della libertà, alle arrampicatrici; donne vincenti, ma anche fragili, dubbiose.

## Mario Carotenuto

Nelle opere appare evidente quanto conti nella pittura di Carotenuto

La materia, la vita, la natura conseguente; infatti, sia le piante che gli animali presenziano alla festa, alla spontaneità del racconto, al necessario partecipare come invitati al grande banchetto, al piacere della tavola, al morbido, sinuoso rapporto con il vino. Tutto questo, però, si può anche semplificare come nell'immagine qui pubblicata. C'è ancora tanta strada da percorrere.



Ma i suoi due piani di espressione culturale Carotenuto li possiede e ce li passa, suggerendo almeno il rispetto.

## Ghino Corradeschi



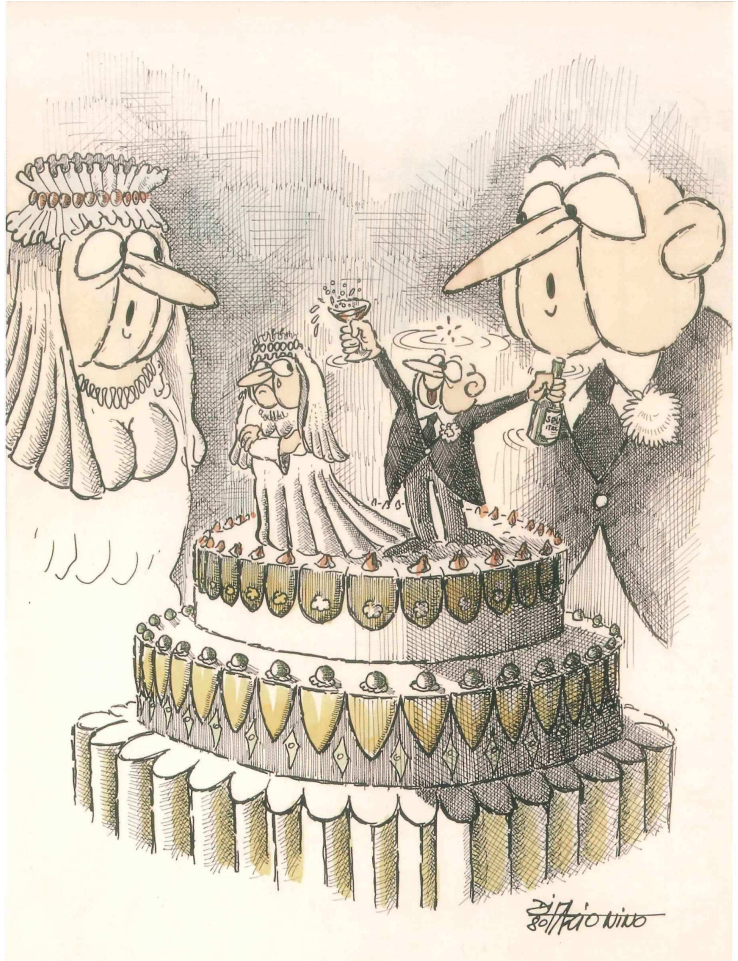
da GHINO -  
a Anna  
simpaticamente  
GHINO~

Da questo disegno, come da altri che conosciamo, appare evidente che il nostro Ghino è persona semplice, buona, impegnata verso chi ha bisogno, come dovere civico. Allora disegnerà il lusso sfrenato, lo sperpero, l'inciviltà di una parte del progresso, raccontando e colorando i particolari, lasciandosi andare come sopravvissuto allo scempio che fa di noi poveri vermi, che ci sgretola dentro, che ci fa vergognare, perché siamo impotenti. Almeno i personaggi di Ghino reagiscono, ma è troppo poco se sono soltanto espressioni artistiche, forme d'arte create sulla carta, sulla tela. Come possiamo fare per non venir schiacciati, umiliati?

## Nino Di Fazio

Disegnatore accorto e sapiente, Nino ci meraviglia per la semplicità del racconto. Ci saranno stati brindisi, lo spumante

avrà  
allietato le  
feste, ci  
avrà unito,  
filo  
conduttore  
della gioia,  
la dedica  
manoscritta  
parla chiaro,  
dato lo  
scambio di  
doni con i  
coniugi  
Buonassisi.  
Dalla torta  
nuziale  
escono gli  
sposi, lui  
eccede con  
il bere e lei  
lo guarda  
male.



Perché trattenersi , se si parla di festa, chi, meglio del vino, può partecipare alla gioia... come già il primo screzio, il primo rimbrotto per così poco?

Non cominciamo per piacere.

## Luca Crippa

Lo stile, l'eleganza, l'effetto sinuoso e morbido delle curve, della prospettiva leggermente frenata, attutita, come per non far troppo rumore; quasi si parlasse di sovrapposizione di sagome, di stili di vita, d'indole, di condizioni –vedi il disegno figurato e

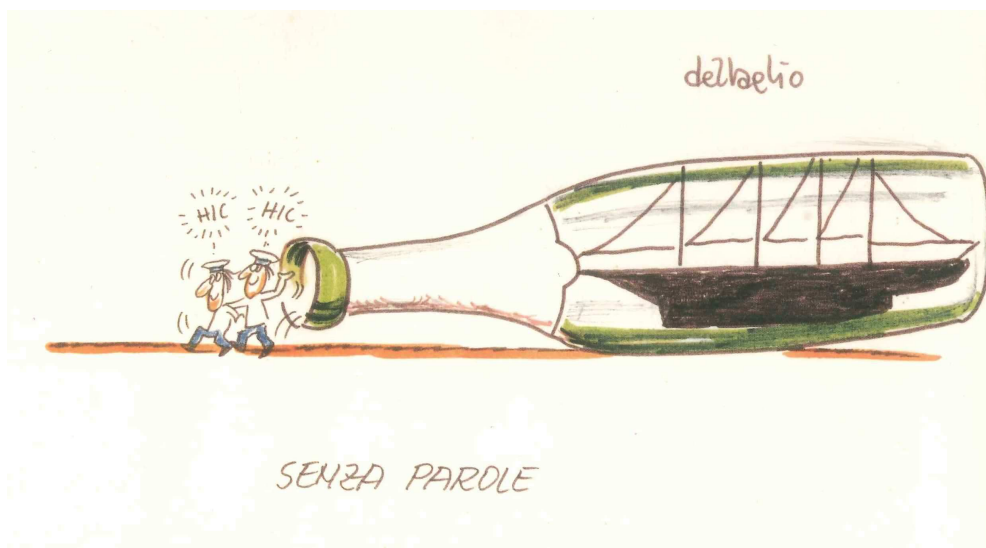


quello metafisica - con recupero dell'arte pittorica classica, medioevale, pulita e dignitosa, perché il prestigio dell'argomentazione deve evidenziarsi sempre. Anche nel buio dei tuguri, sotto la luce del vino, rinasce la vita, il paesaggio si apre a l

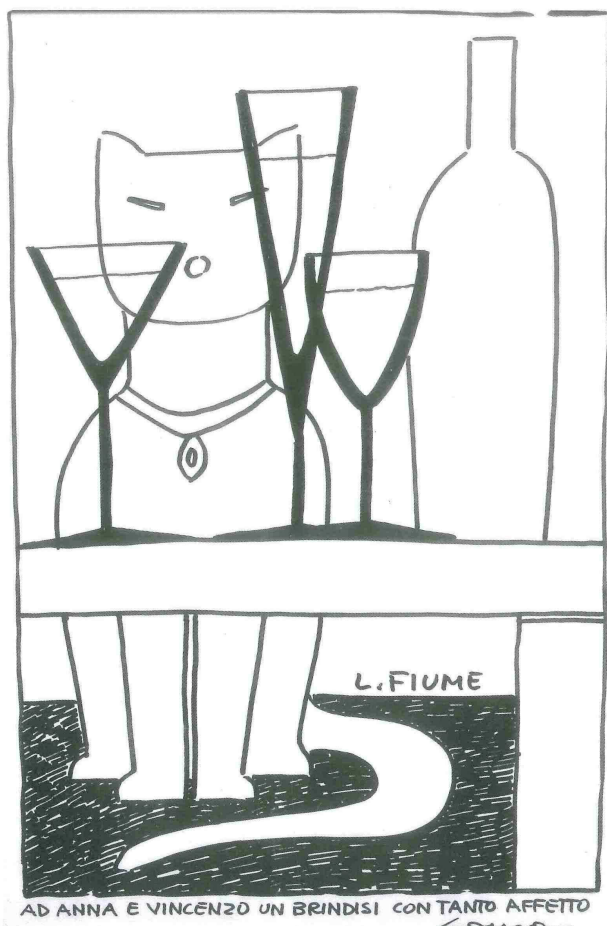
benessere, a l'abbondanza al piacere goduto. Crippa è cosciente della sua abilità e la esibisce sereno, provocandoci attimi d'invidia; a noi resta il calice, il piacere di berlo in compagnia; a proposito, ne gradisce un goccio?

## Paolo del Vaglio

Visto l'argomento delle vignette, la bottiglia diventa protagonista del racconto, dal lungo galleggiare tra le onde al vino che non vuole entrare in un bicchiere, ma si lascerà prendere subito dopo; è la curva del liquido che fa sorridere, che fa pensare all'improbabilità dell'accaduto, raccontato solo con la fantasia del disegnatore. Paolo è da sempre di area cattolica e non si ritrae ma, con un'ironia e una satira moderata, seguita a divertire sia i ragazzi che gli adulti, per finire agli anziani. Tanto i problemi esistenziali ci sono e ci saranno, non serve urlare, ancor meno forzare. Con il suo disegno apparentemente ingenuo propone di prendere la vita dal verso giusto: con ilarità e ottimismo.



## Laura Fiume



Alle pareti di casa Buonassisi sono appese tante opere di Salvatore Fiume, papà di Laura. Anche la figlia è molto amica e altrettanto brava; qui ne recuperiamo i presupposti con questa immagine stilizzata, intelligente, essenziale, quasi un progetto per una vetrina, potendo realizzare e predisporre sagome bianche, dietro a profili neri, che ci racconta no de i bicchieri. Ormai Laura

è affermata in tutto il mondo, difficilmente è possibile incontrarla tra noi, ecco perché ne approfittiamo per saggiarne il buongusto e la poesia: il gotto appena accennato, elegante per il collare, sobrio per la lunga coda. Non bastasse, andiamolo a cercare in quel di Canzo, nei pressi di Como.

## Salvatore Fiume

Il famoso artista fu un caro amico di Vincenzo ed Anna, tanto è vero che regalò loro numerose sue opere pittoriche. Ne riportiamo solo alcune per ricordarlo.







Home page

Casa Editrice

Pubblicazioni

Sponsor

Collaboratori

Contatti

**Consulta tutti i nostri volumi  
ON LINE**

Casa Editrice Janua Press



Le pubblic

Janua Press

Il vino:  
storie di uomini,  
di terreni, di vigneti  
e di vigneti

Il vino: storie di uomini,  
di terreni, di vigneti

Da quali nazioni ci leggono?

Storia dell'Agriturismo Ligure  
contare la storia  
agriturismo ligure, sarebbe  
senza perché la  
dell'agriturismo in  
tanto recente, si  
trentacinque anni  
una collocazione ...  
continua

CCONTANO

la Casa Editrice  
con lo scopo di  
ricerche  
emigrazione ligure nel  
mondo, in collaborazione con  
l'Associazione Liguri



RI SI RACCONTANO

Per non appesantire la  
leggibilità, "I liguri si  
raccontano" è diviso in  
Volumi

Quando si apre  
la storia del tutto  
eccezionale: il ritrovamento di un disegno di  
Leonardo da Vinci... continua

Storia del Macramè e del  
tombolo liguri



Storia dell'ANSALDO  
Storia dell'ANSALDO a cura di

**Servizi per  
L'innovazione**

[www.serviziperlinnovazione.it](http://www.serviziperlinnovazione.it)  
[info@serviziperlinnovazione.it](mailto:info@serviziperlinnovazione.it)  
Tel. +39 010.8607860