



SanaMente

Ritratti e mille sapori

Luciano Del Sette

Nel 1985, l'americano Steve McCurry scattò in un campo profughi di Peshawar, Pakistan, quella che sarebbe divenuta la sua foto più famosa: una bambina, avvolta da uno scialle rosso, immensi occhi verdi dentro uno sguardo smarrito. Nello stesso anno, la foto andò sulla copertina di giugno della rivista National Geographic. Il nome della bambina, McCurry lo apprese 17 anni dopo, quando riuscì a rintracciarla, divenuta donna: Sharbat Gula. I lavori di Steve hanno ottenuto molti riconoscimenti, tra cui quattro World Press Photo, tutti lo stesso anno. Nel 1999, la Kodak decise di smettere la produzione della sua pellicola più famosa, la Kodachrome, e affidò a McCurry l'ultimo rullino per un reportage. I maligni insinuano che, senza la bambina di Peshawar, le cose, per Steve, sarebbero andate diversamente. Può essere, ma è innegabile che i ritratti, i paesaggi, le situazioni da

lui fermate, lascino ammirati. Ne è prova la mostra Sensational Umbria, realizzata per la Regione, allestita presso l'Ex Fatebenefratelli e il Museo di Palazzo Penna. Visto il successo, continuerà fino all'11 gennaio 2015. Il viaggio tra piccoli e grandi spazi urbani, campagne, interni di chiese e palazzi, set di musicisti, laboratori di restauro, botteghe artigiane, conferma la bravura di McCurry soprattutto quando il soggetto è la dimensione di un volto. Info: 199.151.123, callcenter@sistemamuseo.it

Le foto di un pranzo familiare a Perugia e di un opulento negozio di specialità gastronomiche a Norcia fanno da introduzio-

ne al carnet delle soste umbre.

La Trattoria del borgo, via della Sposa 23, Perugia, 075/5720390, è stata ricavata da un'ex norcineria. In cambio di 25/30 euro vi porteranno salumi di produzione propria, bruschette e crostoni, pecorino acciugato. La pasta fatta a mano recita gnocchi al sugo d'oca, malfatti di ortica e ricotta al tartufo, chitarrini alla norcina. Si prosegue con agnello nostrale alla scottadito, Chianina brasata ai funghi di bosco, torta al testo con prosciutto. Ottima carta di vini locali. A Bevagna, da Antiche sere, piazza Garibaldi 10, 0742/361938, 25/30, materie prime a chilometro zero come per la Trattoria peru-

gina, troverete alici con cipolla rossa, frittata al tartufo, prosciutto umbro. E poi: gnocchi al Sagrantino passito, rigatoni al guanciale e pecorino di fossa, coniglio disossato in porchetta, tagliata di Chianina, torta di mele, crostata di marmellate casalinghe. Sessanta voci, in prevalenza umbre, per la carta dei vini.

A Città di Castello, da più di un secolo, c'è La Lea, via San Florido 38, 075/8521678, 20/25. Trattoria verace, serve crostoni, misto di bruschette, prosciutto tagliato a coltello, pasta e fagioli, gnocchi, tagliatelle, ravioli, filetto di manzo con porcini, salsicce, piccione ripieno. Squisito il «giro» di pecorini. Buoni vini regionali. All'Osteria a Priori, via dei Priori 39, Perugia, si può entrare anche solo per acquisti enologici. Grande selezione, qualitativa e quantitativa, di etichette umbre. Prosit, Steve.

ldelsette@yahoo.it

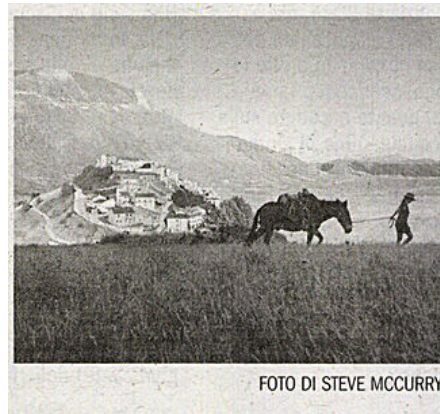


FOTO DI STEVE MCCURRY