

# **“Un topo da due parti”: il nuovo libro dello chef Cornali tra arte, filosofia e architettura**

I grandi pensatori come Joseph Chilton Pearce, Arthur Schopenhauer, Henry Ford e Luigi Pirandello convivono nella mente creativa di Mario Cornali, classe 1965, cuoco scrittore (è titolare del ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo), appassionato di filosofia, capace di affrontare la propria professione con l'attenzione e la curiosità di un antropologo e il gusto di un artista. Non a caso il suo nuovo libro, il sesto, non è un ricettario di alta cucina, bensì un vero trattato filosofico sull'atto creativo. Si chiama “Un topo da due parti” ed è edito da Mediavalue. Un titolo ispirato dal disegno realizzato dalla nipote Ambra, oggi 17 anni, quando ne aveva 9, esempio della visione senza schemi o preconcetti di una bambina.

“Il testo è un viaggio alla ricerca di spiegazioni su come nasca un'opera d'arte dall'apprezzamento che è il risultato sia di elementi oggettivi, sia della percezione personale – spiega lo chef -. C'è chi preferisce Caravaggio e chi Fontana, lo stesso principio vale in cucina. Anche se il libro non è riferito in modo diretto ai fornelli, un piatto ha una forte matrice artistica polisensoriale che combina il gusto, il tatto, la sensazione termica, i ricordi”.

Importante, nell'arte gastronomica, il rapporto dell'autore con l'ingrediente, conseguenza di scelte non solo commerciali o produttive, ma che rappresentano pezzi di storia dell'uomo, di antropologia. “L'assaggio di un formaggio o di un pesce essiccato, realizzati in quantità limitata da un piccolo artigiano, può condurre dal prodotto al suo creatore, in

quanto queste preparazioni descrivono il modo di pensare e di operare di quest'ultimo" si legge nel testo.

"Anni fa introdussi il fieno in un piatto perché avevo il desiderio di trasporre e condividere sensazioni legate all'infanzia", aggiunge Cornali che intervalla le sue riflessioni a 15 novelle che hanno la stessa funzione della "maionese sul petto di pollo". Cornali, inoltre, descrive il preingrediente che riguarda le scelte che hanno reso peculiare un elemento nei vari passaggi. Dal tessuto delle novelle trovano propulsione le opere di Cesare Rota Nodari, classe 1935, architetto che ha realizzato edifici pubblici e privati, designer e ideatore di presepi. Le sue le immagini accompagnano il libro, creando un dialogo di metodo. L'architetto con le immagini e lo chef con le parole, hanno fatto di questo loro particolare sguardo, applicato in ambiti diversi, un metodo con cui approcciarsi alla quotidianità e ottenere in cambio forme e sapori, spesso impensati, con cui colorare la vita.

---

## **In Città Alta un percorso alla scoperta del legno e della sua sostenibilità**

Prosegue fino al 22 settembre in Città Alta "Mettere radici, il legno principio di un'economia sostenibile" la mostra organizzata da "Il Legno dalla Natura alle Cose", manifestazione che riunisce le principali aziende del territorio con l'intento di diffondere la cultura della materia raccontando il legno anche nell'ambito de I Maestri del Paesaggio.

La filiera del legno bergamasca torna quindi ad animare Piazza Vecchia con un progetto che racconta, grazie alle 40 aziende della manifestazione, la sostenibilità, versatilità e unicità di una materia prima rinnovabile ed ecosostenibile come il legno con un atteggiamento ecologico che metta in dialogo edifici e ambiente partendo dall'elemento che è maggiormente vicino ad ognuno di noi: la casa. La mostra è aperta al pubblico fino al 22 settembre in Sala della Capriate, Palazzo Podestà, in Città Alta.

“La stilizzazione iconica della forma della casa, diventa “Manifesto”, un messaggio forte per affermare che occuparsi di architettura sia fondamentale per fronteggiare le profonde trasformazioni che stanno avvenendo nelle nostre città – afferma Alberto Basaglia, architetto progettista dell'allestimento – L'allestimento si snoda lungo un percorso cadenzato da “piazzette” dove è possibile sostare ed ammirare l'esposizione. Un susseguirsi di 40 “casette” stilizzate che ospitano gli oggetti in legno e si aggregano creando una città surreale che invade lo spazio espositivo. Il legno è il protagonista. I pezzi esposti rappresentano le aziende e il loro ruolo nella filiera e dimostrano che il legno è perfetto tecnicamente, qualitativamente ed esteticamente. Un'opportunità importante per i progettisti che si trovano ad affrontare nuove sfide nel segno della sostenibilità”.

Promuovere dunque la cultura del legno, materia rinnovabile ed ecosostenibile e il suo uso è il principio che guida Il Legno dalla Natura alle Cose, così come valorizzare il territorio e le sue eccellenze produttive. Per questa nuova edizione, Palazzo della Ragione, sarà anche la cornice per la presentazione del documentario realizzato per fotografare la realtà del settore per stimolare le nuove generazioni nelle loro scelte professionali e gli architetti per i propri progetti. Una storia e una cultura che ha radici nella nascita della Terra e che ancora oggi trova nel legno la materia prima

più viva e capace di dare energia ad ogni oggetto. Un percorso che indaga la filiera del legno, le tradizioni, le innovazioni tecnologiche e la sostenibilità di una materia prima che oggi viene lavorata da molte aziende del nostro territorio.

In Città Alta, inoltre, torna l'“ovoteca” de Il Legno dalla Natura alle Cose che, arrivata alla sua quarta edizione, ha scelto 6 nuove essenze da aggiungere alla collezione. Un'ovoteca che racconta i legni esotici che si distinguono per i colori e i profumi della materia prima proveniente dall'area tropicale. “Ovoteca 4” contiene: Pau Violetto, Wengè, Zebrano, Bubinga, Paduka e Mogano.

“Mettere radici, il legno principio di un'economia sostenibile” segue il progetto “Dalle Radici alle Ali”, realizzato in collaborazione con l'Ordine degli Architetti di Bergamo. Otto cassette in legno colorate, dislocate in quattro diversi punti tra Via XX Settembre e Via T. Tasso, che riportano al proprio interno messaggi differenti legati al mondo dell'architettura e della sostenibilità. Una sezione di questa installazione, curata dall'Ordine degli Architetti PPC della Provincia di Bergamo, è dedicata all'Evento CIAM2019 organizzato in una doppia sessione a Luglio e Ottobre 2019 con cui l'Ordine che rappresento intende nel 2019 affrontare strategie di sviluppo per innescare un grande processo di riqualificazione urbana.

---

## **Porta Nuova, il regalo di tre**

# **insegne: un'area verde d'autore**

A settembre, in occasione dei Maestri del Paesaggio, l'oasi green promossa da Hotel Cappello D'Oro, Mille Storie & Sapori e Dentix

---

## **Ex Montelungo, sfida a cinque per la riqualificazione**

Selezionati i finalisti del concorso di progettazione internazionale. Tra loro anche Chipperfield e Lobo