



«Consiglio a ognuno la guida giusta»

Incontro con la libraia Martina Castagnoli: 13 anni fa ha aperto un prezioso spazio specializzato in viaggi

La libreria è un palcoscenico, il libraio è lo scenografo. Ma anche protagonista e regista, specie se la libreria è grande 30 mq ed è mandata avanti da una persona sola, Martina Castagnoli. Nel 2013 ha lasciato Roma, il mondo del cinema e una carriera di scenografa per aprire On the Road, libreria specializzata di viaggio (*succursale TCI, sconti agli iscritti sulle pubblicazioni Touring*) a Firenze: non nel centro assediato dai turisti, ma nel quartiere Rifredi. Il nome è un omaggio a Jack Kerouac, certo, ma anche una filosofia di vita: «Stare sulla strada, pronti a cambiare direzione». Come lei 13 anni fa. «Creare mondi, immaginarli e cucirli intorno agli attori era il mio lavoro precedente, oggi faccio lo stesso, creo mondi di carta intorno ai lettori: suggestioni di lettura, informazioni pratiche, guide, cartografie per orientarsi e narrativa di viaggio per capire il posto dove andrai sono le chiavi del mio mestiere». Un mestiere che cerca di

esser qualcosa di più che vendere libri: «Mi piace creare occasioni di scambio, veicolare messaggi attraverso i testi o quel che organizzo: dalle presentazioni agli eventi, fino ai corsi in territori poco visti». Uno scambio perenne che si nutre della relazione con i clienti, ormai diventati una piccola comunità. «I libri, ma soprattutto le guide, devono calzare: non c'è quella perfetta per tutti. Le Guide Routard si sposano con il mio modo di viaggiare, ma sempre più spesso consiglio le Cartoville: apri una mappa e hai tutto intorno a te, pronti per iniziare a camminare». Un po' come faceva Patrick Leigh Fermor, uno dei narratori che consiglia di più, con John Steinbeck – specie *Viaggio con Charley* – e Sorj Chandalon: «Senza leggere *Chiederò perdono ai sogni* si capisce poco dell'Irlanda». Sipario.

Info: Libreria On the Road, via Vittorio Emanuele II 32 A/rosso, tel. 055.471461; ontheroadlibreria.it

SAGGI

La cucina italiana, patrimonio di tutti

I libri stimolanti partono da tante domande, danno molte risposte e provocano altrettante riflessioni. *Tutti a tavola* – di Massimo Montanari, storico e consigliere TCI, e Pier Luigi Petrillo – inizia con alcune domande: come può una cucina ibrida, figlia dell'incontro di materie prime e tecniche di trasformazione arrivate da ogni dove, legata alla diversità dei territori del nostro Paese, definirsi italiana? Quale valore identitario ha un minestrone del genere? E, soprattutto, può una cucina fondata sul multiculturalismo diventare Patrimonio dell'Umanità? La risposta è in questo saggio che si gusta come un piatto di pasta al pomodoro ben cucinato che infatti, si apprende tra le righe, racchiude l'essenza della nostra amata cucina nazionale. Cucina che secondo i due autori (coordinatori scientifici del dossier di candidatura), merita di diventare Patrimonio Unesco. Perché? In primo luogo perché è frutto di uno scambio costante con civiltà diverse; in secondo, perché è un patrimonio collettivo che appartiene a tutti, a prescindere da chi la pratica.



Tutti a tavola
di M. Montanari
e P. L. Petrillo,
Laterza,
pag. 112, 18 €