

# Aleggia nell'Engadina il ricordo di Segantini e della Ristori

Esclusivo servizio di Raffaello Biorci

A Saint-Moritz, a guida di iniziazione del Mausoleo eretto in memoria di Giovanni Segantini, il pittore naivo di Arco che fece dell'Engadina la sua seconda patria e tanto l'amò da volere dormire l'estremo sonno al cospetto del ghiacciaio del Maloja, è stato posto il meraviglioso manno di Leonardo Bistolfi: «La bellezza liberata dalla materia». Felice simboleggiava un uomo che non aveva bisogno di questi vanissimi orizzonti in cui l'anima potesse spaziare liberamente e l'istinto trovare ispirazione per le belle quali il caduco è scandito sul ritmo dell'eterico e l'urmano si solleva alle soglie del divino.

Nei Mausoleo, oltre a vari gemelli è conservato l'ultimo ritratto del pittore: «La Vita», «La Natura», «La Morte»: tre temi che parlano alle anime con accenti di attualità perenne.

L'Engadina offre la sua disensitiva serenità, i suoi sovrumani silenzi, la sua immensa quiete ad un altro grande spirito: Federico Nietzsche. Il quale così definì una delle tante chiare giornate che gli comunicavano luce e pace: «Un giorno d'indomita bellezza, un Claude Lorrain tradotto all'infinito». A ricordare l'autore del «superuomo» sorge a Sals-Maria una Casa di riposo per gente di studio bisognosa di ritrovare nell'aria balsamica e purissima e nella tranquillità il benessere fisico e spirituale.

Per l'Engadina passo, diretto a Zurigo e di lì in Francia, come egli stesso ha narrato nella sua «Vita», Benvenuto Cellini, lo scultore del «Perseo»: e nel secolo scorso qui venne anche a ritemperarsi quella grande sovrana della scena che fu Adelaide Ristori, che andò sposa nel 1830 al marchese Giulio Capranica del Grillo. Sotto il suo patronato venivano organizzati balli e concerti il cui incasso veniva devoluto ai poveri e ai restanti della chiesa. A testimonianza del suo affetto per questo ospitale villaggio, che non aveva allora la fama mondiale di oggi, la Ristori fece costruire una fontana di pietra che col foltro dell'ac-

qua ancora oggi sembra ripetere il nome della donatrice.

Saint-Moritz, che deriva il suo nome da *Mauritius*, il comandante della «Legio Thebanus» che nel pressi di *Acurum* subì con tutti i suoi legionari il martirio per aver fatto abitura del pagano nemico — e sul luogo, per accogliere le venerale spoglie, fu eretta una chiesetta cui poi si affiancò l'abbazia che è quindi la decana delle consorelle d'Occidente; e da questa prese nome il villaggio di Sain-Maurice — da non confondersi con l'omonimo grigionese di cui parliamo — che sorge alle porte del Vallese, quasi a ridosso di un'erica parete rocciosa — era già nota ai Romani: per le sue terme; e nel Museo dell'Engadina è visibile la presa di bronzo con cui veniva capitata l'acqua alla sorgente per scaricarla dentro i grossi tmi per i bagni.

Il Cantone del Grigioni ha religiosamente conservati costumi, usanze, riti. Nell'Alta Engadina le donne, anche le più ricche e raffinate, non rinunzierebbero neppure per il più prezioso modello di alta moda francese o italiana all'abito tradizionale col coperto di sgarrifante rosso, la gonna nera col trappunto d'oro, il forato serico grambule e la collana di grani d'ambra al collo: come i ragazzi dei villaggi non rinunziano, a mezzo inverno, a bruciare sul gigantesco fido di paglia e di stèpi l'Hörn-Ström; e alla «Chalanda marza» — le due parole d'adines sono il preciso corrispettivo delle adiane: «Kalendae maris» — l'assordante chiallanta con i grossi campani d'armento, trasmessa degli echi di valle in valle, con cui si

fa la cacciata dell'inverno: come i giovani d'anno i sessi tengono in onore la festosa «Schlittendase» per la quale si riesumano i più antiquati modelli di slitte e di quadrigge per i cavalli.

Ricca e varia è la cucina grigionese: tra le specialità va ricordata la *Zitargitas* con *champs* e cioè un misto di salsicce con una specie di polenta preparata con farina di granturco e farina bianca: il tutto mescolato con uova e uvetta, messo in un sacco e fatto cuocere insieme con le salsicce; ma il piatto tradizionale è la *eviande* che si ottiene tenendo esposti per tutto l'inverno all'aperto lombi di vitello che dalla frizzante aria alpina vengono ecottati. La *eviande* si mangia arrotolata sottilmente e accompagnandola con pane integrale e vino bianco. I festini di *eviande*, all'esterno delle case danno l'impressione di trovarsi al paese di bengodi.

Se i Grigioni hanno risposto esito al progetto per il traloro dello Spluga che collegherà direttamente la Lombardia con la Svizzera, dissero di «no» al progetto di una centrale elettrica che, utilizzando le acque di alimentazione, avrebbe fatto sparire il ridente laghetto di Sils; come di recente hanno detto *eviande* alla costruzione di una diga che avrebbe inchiodato i villaggi di Splügen, Medels e Nufenen, abitati dai Walser che rappresentavano un'isola linguistica in terra grigionese: gli antenati di questi abitanti furono fatti venire nel XIV secolo dai Baroni di Vos, dall'Alto Vallese per dedicarsi, nel loro feudo, all'agricoltura, all'artigianato e alla pastorizia.

Quando si ventilo il progetto da cui sarebbero discese le sorti dello «Eritterheim» essi si riunirono nella chiesa di Splügen e giurarono solennemente che non avrebbero, a nessun costo, permesso la violazione dei loro diritti di uomini liberi di disporre dei loro beni. Ma non per questo qui sorsero le famose Leghe Grige che tanto combatterono per l'indipendenza e per la libertà!

## Quattro nuovi alberghi di lusso in Marocco

TANGERI, aprile. (Mondadori). Due società americane hanno ottenuto la concessione per la costruzione di quattro nuovi grandi alberghi di lusso, in Marocco. Ognuno di essi avrà 300 camere distribuite su cinque piani.

Gli alberghi sorgeranno a Casablanca, a Fez, a Marrakech e a Tangeri. Il loro costo è valutato in venti milioni di dollari di cui una quota sarà versata dal governo marocchino.