



LA TRIENNALE DI MILANO

Spigolature

La signora che mette in tavola i sale e pepe più bizzarri

Tutti credono che siano i collezionisti a cercare le cose della loro passione con una punta maniacale, ma non tutti sanno che poi sono le cose che si mettono a cercare il loro collezionista. Lo cercano con testardaggine e lo trovano.

Questo è certo successo per la straordinaria allegra collezione di salini e pepini (salt & pepper shaker) che ad un certo punto hanno cercato la loro ricercatrice: Paola Trifirò Siniramed, una padrona di casa attenta ai piatti speciali della sua tavola di oggi, e ai libri antichi della cucina di ieri. Il pepe e il sale sono alla base del mangiare in tutto il mondo da migliaia di anni. Nel libro



che accompagna la collezione esposta fino al 29 giugno 2015 al Design Museum della Triennale, nel segno di Expo, si ricorda che «salario» viene da sale. I salini e i pepini vengono da lontano, Stati Uniti, Cina, Spagna, Giappone e naturalmente Italia. Non sono nemmeno parenti dei salini e pepini d'argento solenni e impettiti delle tavole dei signori un po' supponenti (in Russia nelle case dei nobili erano d'oro). Sono popolari, sono copie di personaggi stravaganti, Babbi

Natale, orsi, pesci, gatti, oggetti di tutti i tempi, persino due suore pronte religiosamente a spargere il pepe e il sale, fanno da contrappunto a quelli un po' osé: seni e sederi. Ha ragione Ferruccio de Bortoli che nella prefazione scherzosa dice che guardiamo la collezione come degli intrusi che non sono né sale né pepe.

Cesare Rimini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

