

sua porta per farle vedere le fotografie mi aprì, ma la casa era al buio. Lei sparì subito. Era andata in un'altra stanza a guardare le fotografie – una ventina – da dietro i suoi occhiali scuri, e alla fine mi chiese di procurarle una lente e un paio di forbici per distruggere quelle che non le piacevano».

Quelle fotografie, diventate celebri, la mostrano su un letto, avvolta in un lenzuolo. A chi si deve la scelta di quella messa in scena?

«È stata un'idea sua: soltanto lei, senza niente addosso, tranne un lenzuolo di seta; e accanto a lei una coppa di Dom Pérignon e un disco di Frank Sinatra. Al nostro primo appuntamento mandò via gli assistenti dicendo: "Voglio rimanere sola con questo ragazzo". A quel punto si presentò nuda, avvolta in quel lenzuolo. Voleva giocare con me. Avevo 27 anni e non mi era mai successo di avvicinare il corpo di una diva. Ero ansioso, ma anche eccitato, come può ben immaginare! Con quel lenzuolo, lei si divertiva a scoprirsi e ricoprirsi. A un dato momento mi ha invitato nel suo letto, ma io ho resistito. Volevo fare altre fotografie. Ho imparato molto quella notte. Ma non ho mai più ritrovato una tale intensità».

La frustrazione può essere uno stimolo artistico?

«Magari non la frustrazione, ma piuttosto una forma di seduzione. Una sessione di foto è come una sessione di danza. Si gira intorno alla modella, la si

FOCUS/2

La moda e le star

L'ULTIMA RETROSPETTIVA

A 83 anni Douglas Kirkland continua a lavorare e ha appena esposto una selezione delle sue opere in una retrospettiva estiva di successo alla galleria Gadcollection di Parigi.

COME CAMBIA IL LAVORO

Per spiegare le differenze tra il lavoro di fotografo delle dive tra allora e oggi, Douglas Kirkland racconta che è cambiato «innanzitutto il tempo a disposizione. All'epoca si poteva passare un mese con il protagonista di un servizio. Adesso tutto si svolge in un'ora... Ma io non guardo indietro e ringrazio Dio di avermi dato una vita tanto piacevole».

L'INIZIO

«Fin da bambino ero affascinato dalle immagini delle riviste. Ma ho incominciato molto presto a non accontentarmi più di guardarle: volevo essere io a farle», spiega.

osserva di soppiatto. Nel fatto stesso di interessarsi a una persona in quel modo unico, guardandola attraverso un obiettivo alla ricerca delle angolazioni, dei gesti, c'è un'attesa che è come una promessa. È qualcosa che la fa sentire più bella e desiderata».

Com'è nata la sua passione per la fotografia?

«Fin da bambino ero affascinato dalle immagini delle riviste. Ma ho incominciato molto presto a non accontentarmi più di guardarle: volevo essere io a farle. E la passione per questo mestiere non mi ha più lasciato. Mia moglie dice che siamo un *ménage à trois*: lei, io e la fotocamera. Quando ho incominciato a lavorare per *Look* era il periodo d'oro del fotogiornalismo».

Lei non era fotografo di scena, bensì "fotografo speciale", vero?

«Non ero alle dipendenze della produzione, bensì inviato speciale della rivista. Per la società di produzione era una forma di pubblicità a costo zero. Per me era interessante la possibilità di entrare in rapporti molto personali con le star. È questo il giornalismo: osservare, e stabilire una relazione specifica con le persone. Come in questo momento tra me e lei, che mi ascolta con attenzione e prende le sue note.... Ho seguito la lavorazione di circa 200 film. È da lì che viene la maggior parte delle mie foto più conosciute».

Come quella di Brigitte Bardot accucciata per terra con una mano a grinfia di felino...

«Eravamo in Messico, sul backstage di *Viva Maria!* di Louis Malle. Al nostro primo incontro, vedendomi in piedi davanti a sé, si è un po' abbassata, e io l'ho imitata; lei lo ha rifatto e io pure, finché ci siamo ritrovati tutt'e due per terra. Le piaceva molto giocare, aveva sempre bisogno di circondarsi di amici. Non sopportava di rimanere sola. Una volta non mi ha trovato e ha incominciato a chiamarmi bussando a tutte le porte. In quel momento però stavo con Jeanne Moreau. Anche a lei ho fatto molte fotografie... ma sorvoliamo».

Che cosa è cambiato nel mondo dell'immagine per un fotografo quale lei è tuttora?

«Innanzitutto il tempo a disposizione. All'epoca si poteva passare un mese con il protagonista di un servizio. Adesso tutto si svolge in un'ora... Ma io non guardo indietro, e ringrazio Dio di avermi dato una vita tanto piacevole».

UNA SCOPERTA ALCOLICA

La birra più antica del mondo risale a 13.700 anni fa ed era prodotta nel Nord d'Israele, ma era diversa dalla bionda di oggi: aveva la consistenza del "porridge"

67

la Repubblica

Sabato 6 ottobre 2018



GAZETA wyborcza

AUTRICE Joanna Grabowska

INFOGRAFICA Matteo Riva

TRADUTTORE Marco Valenti



Dei residui di birra, con tanto di attrezzi per la sua produzione, sono stati rinvenuti dagli archeologi nella grotta di Raqefet, nel Nord di Israele. Quest'ultima veniva utilizzata 13.700 anni fa dalla cultura natufiana, che è anche la prima ad aver inventato la cottura del pane.

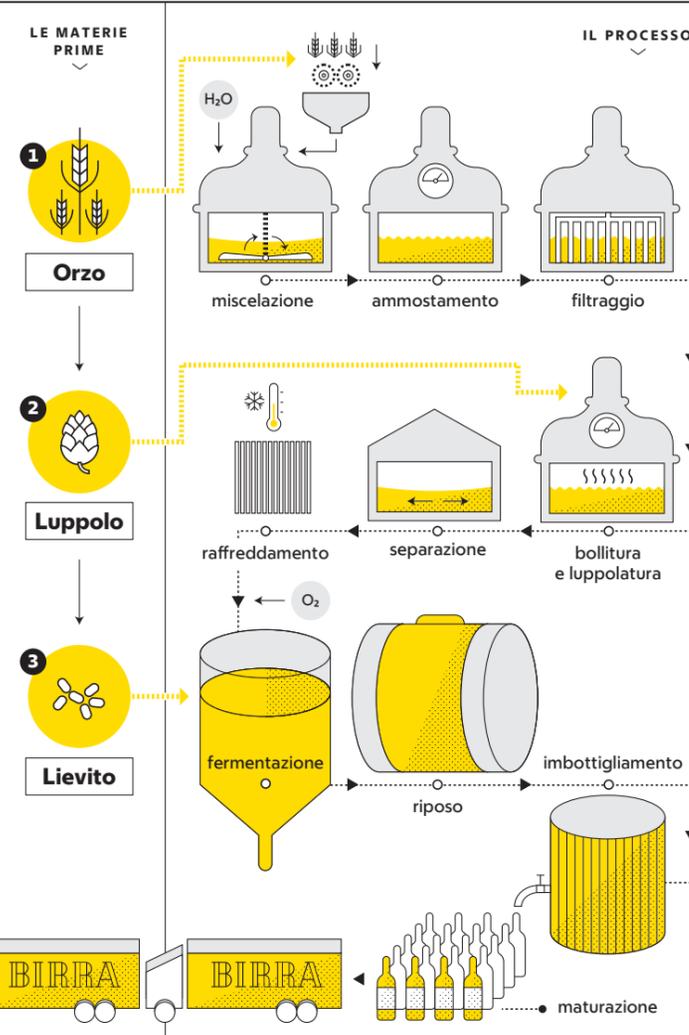
A fare la scoperta è stata una squadra internazionale, guidata dalla professoressa Li Liu dell'Università di Stanford, negli Stati Uniti, che da anni studia la storia della produzione dell'alcol. La ricerca è stata pubblicata sul *Journal of Archaeological Science*. Se gli scienziati non si sono sbagliati, l'arte brassicola mediterranea precede di addirittura 5mila anni quella della Cina settentrionale, che fino ad oggi era considerata la più antica. La scoperta ha subito ravvivato la discussione, che dura da diverse decine di anni, sul motivo che avrebbe spinto gli esseri umani a coltivare i cereali: la sete (di birra) o la fame (di pane). È possibile che la rivoluzione agricola del neolitico sia esplosa grazie alla nostra inclinazione per l'alcol?

I SEGRETI DEI NATUFIANI

La grotta di Raqefet è stata scoperta nel 1956. Si tratta di una tra le diverse grotte che si trovano sul monte Carmelo, non lontano dall'odierna Haifa, e che erano utilizzate dagli uomini della cultura natufiana. Questi cacciatori-raccoglitori risultano particolarmente interessanti per gli scienziati poiché vivevano nel Levante nel periodo di passaggio tra il tardo paleolitico e il neolitico, quando i nostri antenati avevano iniziato a dar vita a comunità più sedentarie e la loro dieta aveva iniziato a cambiare notevolmente. È ai natufiani che sono attribuiti, tra l'altro, le prime coltivazioni di cereali, i primi insediamenti permanenti o l'addomesticamento del cane. Quest'anno gli studiosi dell'Università di Copenaghen, che hanno analizzato il sito natufiano di Shubayqa 1 nel Deserto Nero in Giordania, hanno dimostrato che quasi 14.000 anni fa gli uomini appartenenti a questa cultura preparavano e cuocevano il pane.

Gli archeologi dell'Università di Haifa hanno realizzato gli scavi a Raqefet due volte: negli Anni '70

INFOGRAFICA Ecco come nasce una pinta



del XX secolo e qualche anno fa. Hanno scoperto un sito funerario, in cui hanno localizzato 29 sepolture di bambini e adulti. Accanto ai resti umani perfettamente conservati hanno trovato attrezzi di pietra, ossa di animali e circa 100 mortai di pietra. Sia le sepolture sia gli oggetti rinvenuti nel sito funerario risalgono a oltre 11.700-13.700 anni fa. Oltre cinque anni fa si è parlato molto della grotta in questione quando si è scoperto che i natufiani avevano l'abitudine di vegliare accanto ai corpi dei defunti, che usavano riporre in tombe rivestite di fiori ed erbe aromatiche.

«I resti dei natufiani nella grotta di Raqefet non smetteranno mai di stupirci», dice il professor Dani Nadel, archeologo dell'Università di Haifa. Egli è coautore della scoperta delle sepolture floreali, nonché di quella più recente, ovvero la scoperta delle prove più antiche che attestano la produzione di birra a partire da cereali selvatici. La professoressa Liu assicura che, nella grotta, non stesse affatto cercando tracce di birra, né tanto meno quelle di un birrifico preistorico. «Volevamo capire quali alimenti vegetali potessero consumare gli uomini che ci vivevano, poiché nella documentazione archeologica disponibile ci sono pochissimi dati al riguardo», racconta. Le analisi chimiche hanno rivelato, però, che i natufiani di Raqefet conservavano le piante necessarie alla produzione della birra, tra cui malti di frumento o d'orzo. In altri recipienti era realizzato il processo di fermentazione. Dagli studi diretti dalla professoressa Liu emerge che nel processo di produzione della birra i natufiani utilizzavano sette generi di piante: frumento, orzo, avena, legumi e fibre liberiane (tra cui il lino). Non si sa che sapore

avesse la loro birra. «Sicuramente era lontana da quella che beviamo oggi», ritiene Jiaying Wang, dottoranda presso l'Università di Stanford e coautrice della ricerca. Secondo lei la birra natufiana aveva una consistenza simile al porridge o a una pappa d'avena piuttosto diluita. Lo dimostrerebbero gli esperimenti condotti dagli scienziati che hanno ricreato la bevanda alcolica preistorica in laboratorio.

LE TRE FASI

Gli studiosi hanno rivelato che il processo di produzione consisteva di tre fasi. Prima dall'orzo o dal frumento veniva preparato il malto (i chicchi venivano idratati per favorire la germinazione, poi venivano essiccati), questo in seguito veniva pestato in un mortaio di pietra, vi veniva aggiunta acqua e il tutto veniva riscaldato. Alla fine il composto era soggetto a fermentazione con lieviti selvaggi.

«Si tratta delle più antiche tracce di alcol prodotto dall'uomo», sottolinea la professoressa Liu. Aggiunge che, siccome il birrifico preistorico si trovava accanto a un cimitero, la produzione di birra che vi aveva luogo già 13.700 anni fa aveva probabilmente un carattere rituale.

«Ciò indica che la preparazione di bevande alcoliche non era necessariamente il risultato di un surplus nella produzione dei cereali che venivano coltivati, ma che, da un certo punto di vista, era stata concepita prima dell'agricoltura, per via di bisogni spirituali, per scopi rituali», afferma. E sottolinea anche che le prove che attestano la preparazione della birra e del pane sono più antiche di quasi quattro millenni rispetto ai primi insediamenti permanenti e alla coltivazione dei cereali nel Levante.

