

[Cultura & Spettacoli]

LUNEDÌ 30 GENNAIO 2012

di Carla Colmegna

«Non volevo una guida alla gravidanza, ma un libro affettuoso che facesse cultura sulla nuova gravidanza». Il dottor Enrico Semprini ha mandato in libreria il volume "La nuova gravidanza - Avere un figlio oggi". Edito da Mondadori, il libro (247 pag., 19,90 euro, uscito in novembre e già il più venduto in Italia tra i libri sul tema) si pone alla lettrice, e al lettore, come uno zainetto pieno di provviste utili al viaggio di nove mesi, provviste fatte non solo di spiegazioni, ma soprattutto di affetto. Semprini è ginecologo a Milano e a Londra con un curriculum molto corposo nel quale c'è, tra l'altro, l'invenzione, 20 anni fa, di un metodo di lavaggio degli spermatozoi per permettere ai padri con infezione Hiv di avere figli senza contagiare la donna. Il suo principale campo di ricerca e di attività clinica sono le donne con problemi riproduttivi ed è il medico che ha seguito la rock star Gianna Nannini, mamma nel 2010 a 54 anni.



Dottor Semprini, perché un libro sulla "nuova" gravidanza?

Perché avere un figlio oggi non ha più lo stesso significato di un tempo.

Oggi la gravidanza è nuova perché la donna è più consapevole e responsabile e non vuole un bambino per avere forza lavoro che aiuti il marito, ma perché ne ha un grande desiderio e non perché le convenzioni sociali le impongono di diventare madre.

Si può guardare il suo libro come una guida, ma leggendolo ci si accorge che non lo è, vero?

Sì, è vero, non è una guida perché ho pensato di aver maturato un'esperienza sufficiente per poter scrivere un libro che parli della gravidanza intesa non come un percorso che la donna deve seguire come dovere sociale, ma che fa per se stessa. Oggi c'è tanta manualistica, spesso ottima, ma poca cultura sulla gravidanza.

Intende che è la donna che sceglie, ancora più di un tempo, di essere madre?

Sì, in passato la gravidanza era parte dell'incanto familiare in cui la donna sapeva che suo marito era per sempre. Oggi è molto diverso. La donna sa che il 50% delle coppie si separa, è più consapevole che il compagno può non essere per sempre, il figlio sì. E ci tengo a dire che non è un atteggiamento egoista della donna, è consapevolezza e responsabilità.

Molte donne mi chiedono di poter andare in Spagna per avere il seme di un donatore perché non hanno un compagno, ma sentono forte il desiderio di un figlio.

E il papà allora? Un atteggiamento femminile così non mina l'equilibrio di coppia?

È un tema importante, ne parlerò nel secondo libro che scriverò. Oggi la donna sceglie di più, sceglie il compagno (e forse l'ha sempre fatto) e sceglie di essere mamma.

Un uomo diventa papà quando prende il bambino in braccio, la donna quando vede il test di gravidanza positivo. Noi abbiamo una visione della donna che non l'aiuta, in questo libro ho voluto volgere uno sguardo affettuoso alla donna, farla sentire compresa, piuttosto che darle delle regole, ce ne sono già tante e a volte non indispensabili.

A proposito di regole, il nostro sistema socio-previdenziale spesso non agevo-



GUSTAV KLIMT Un particolare del quadro "Le tre età della donna", 1905

La nuova gravidanza Come cambiano le mamme

Enrico Semprini, ginecologo, spiega l'evoluzione della maternità
«Nel fare un figlio oggi la donna è più responsabile, ma le serve più affetto»

SCIENZA

la la futura mamma.
Sì, il mondo cambia costantemente, ma la normativa non va di pari passo. Io voglio incoraggiare le donne ad essere madri in una società che è sempre meno disponibile verso i figli che... ingombrano. Del resto, la forza lavoro che essi rappresentavano ora la compro a basso prezzo, la badante mi garantisce l'assistenza quando sarò anziano al posto del figlio e a volte con più affidabilità. Detto questo, alla donna non possiamo far fare la brava incubatrice quando vogliamo, ma dobbiamo darle conforto, autonomia e aiutarla, non però dicendole: se sei incinta non guidare, perché? Stai a casa dal lavoro due mesi prima di partorire, perché, a fare che cosa se sta bene? Per guardare la tv? E poi c'è l'aspetto sociale ed economico. Anni fa la coppia senza figli era guardata come fuori dalla norma e la pressione sociale era forte, oggi no. Oggi poi la coppia deve tenere conto degli eventi retributivi quando pensa alla riproduzione.

Chi è giovane e ricchissimo fa subito figli ed è sereno, gli altri devono mettere davanti l'università, il master e poi si trovano con un lavoro che è considerato, a torto, un ostacolo alla gravidanza. È assurdo.

Lei ha uno sguardo affettuoso anche verso il nascituro.

Certo e non lo chiamo mai feto, ma Camilla, Giorgio, Pio e chiedo alla mamma di dare subito un nome al bambino che aspetta. Il bambino sente tutto nella pancia, ha una sua emotività da rispettare. Anche quando sta male, è intubato, io guardo se ha un volto disteso. Invece di solito noi medici ci fermiamo alla verifica dei parametri vitali, pur importantissimi. Ho grande rispetto per la nuova vita che ho davanti.

Lei ha seguito Gianna Nannini, mamma a 54 anni. Secondo alcuni è il tempo delle mamme-nonne, e per lei?

La risposta è semplice: viviamo in un Pae-

se in cui il libero arbitrio, la libertà individuale, la decisione autonoma sulla propria vita, irritano coloro che desiderano un mercato uniforme culturale ed economico su

“
Incoraggio le donne ad essere madri in una società poco aperta verso i figli

cui esercitare il loro potere, quindi non è un problema di mamme-nonne, è un problema di libertà culturale e di esercizio dei propri desideri nel rispetto di quelli altrui. I risultati di questa oppressione culturale, delle verità assolute, sono sotto gli occhi di tutti e non necessitano commenti da parte di un ginecologo. In Medio Oriente una donna di 32 anni è una mamma-nonna, a Milano chiede una visita ginecologica per contraccezione. In realtà sociali, economiche e culturali differenti, dal mio punto di vista, solo la donna deve essere messa al centro delle sue scelte, che devono essere, anche se non comprese o non condivise, sempre rispettate.

A tavola con i prodotti dell'orto, del ristorante

In una guida i locali che coltivano i loro prodotti, offrendoli a chilometro zero

■ Sono più di 400 le trattorie, le osterie e gli agriturismi visitati in tutta Italia dal Gruppo Gustavo Sapori e raccolti nella guida "Ristoranti con l'orto e ristoranti Chilometro zero" (Ibis, 367 pag., 19 euro).

Tutti presentano due caratteristiche che li distinguono: un orto rigoglioso, in grado di offrire erbe aromatiche, verdure, legumi e frutta di stagione per profumare e arricchire le ricette tipiche presenti nel menù, o la scelta del chilometro zero, vale a dire la valorizzazione, da parte dei gestori, dei cibi e dei vini caratteristici di quella regione se non, addirittura, dell'area che ospita il locale, un tripudio di pa-

ste, salumi, formaggi e vini anche Dop e Doc. Le schede dei ristoranti, raccolti per regione, riportano informazioni di base, come indirizzi, giorno di chiusura, prezzo medio e carte di credito accettate, per poi aprirsi al lettore con descrizioni, approfondimenti, note storiche curiose e preziose. L'orto annesso ai locali che presentano questa peculiarità è descritto con cura minuziosa, ortaggio per ortaggio e un paragrafo successivo spiega come ogni prodotto entri nelle diverse voci del menù: lo zafferano di un agriturismo di Ofena, per esempio, troneggia sui gnocchetti tipici, oppure il cavolo nero dell'orto di una trattoria

di Ne è protagonista del gustoso "prebugiun". Spesso il concetto di orto si allarga a vigneti, frutteti, piccoli allevamenti di suini, ovini, animali di bassa corte e alveari che forniscono il miele per addolcire le ricette dei ristoranti che scelgono questa sorta di doppia attività, pur di offrire agli avventori alimenti gustosi e lontani da artefazioni chimiche che rubano gusto e genuinità. Nelle schede vengono riservati paragrafi specifici all'ambiente e allo staff: ciò conferisce spessore umano ai vezzi e alla storia familiare dei gestori, come pure ai luoghi, spesso ristrutturazioni di vecchie case coloniche, ri-

spettosi della tradizione culinaria nei piatti. Le schede dei ristoranti chilometro zero offrono approfondimenti sui prodotti tipici di ciascuna zona, dal momento che proprio questa è la nota distintiva dei locali. Dalla liquirizia di Rossano Calabro, passando per il formaggio friulano Montasio, senza dimenticare il cacio-cavallo podolico del Pollino e il passito ligure Sciacchetrà, o il pistacchio di Bronte e le lenticchie di Onano. La guida, infatti, non è solo un'occasione di incontro, ma un vero e proprio viaggio nella tradizione e nell'immenso tesoro gastronomico tipico italiano.

Daniela Mambretti

MASSIMARIO MINIMO
a cura di **Federico Roncoroni**
La medicina è un arte che scopriamo in attesa di scoprirla. (Emile Dechamps)