

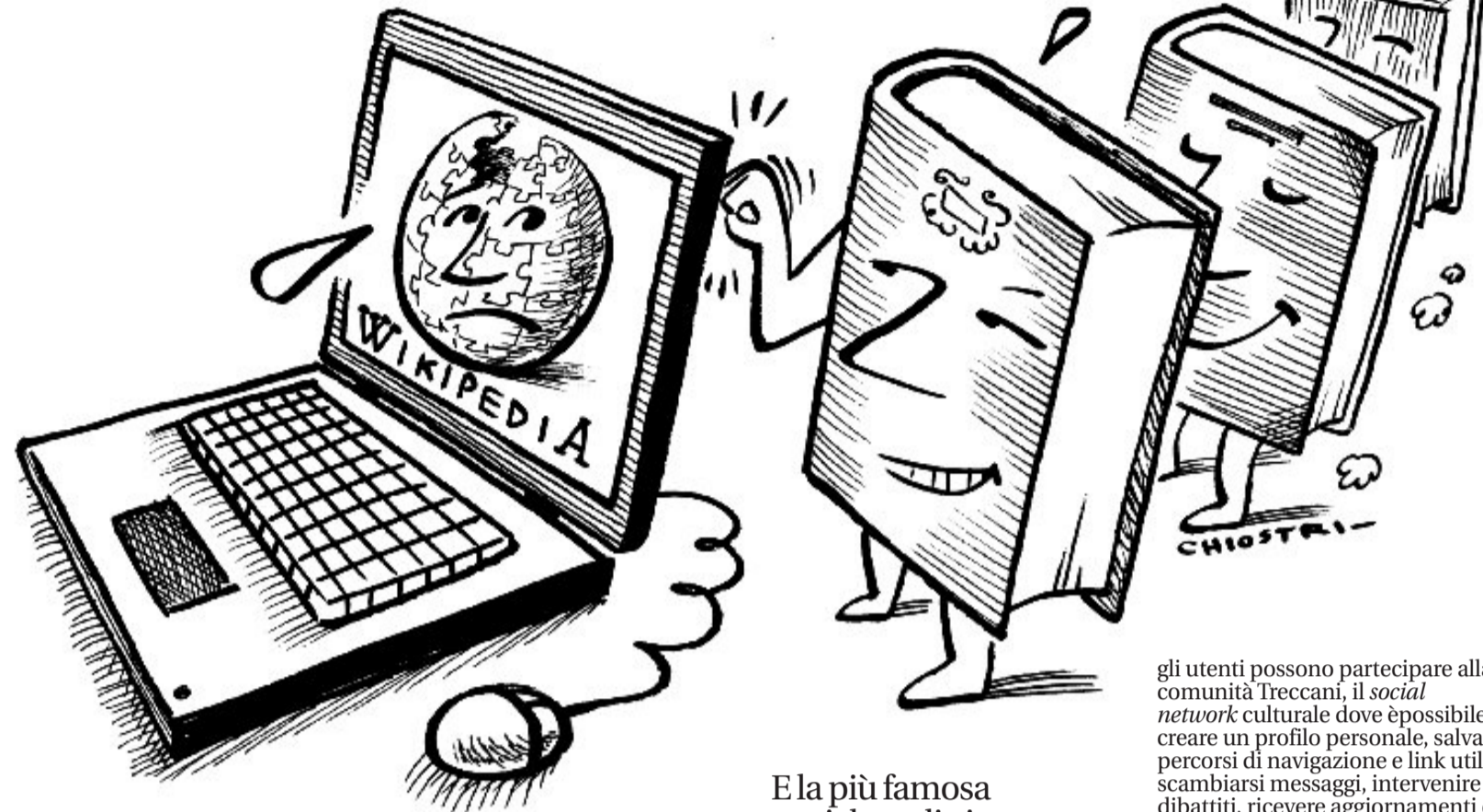
Fratelli coltelli on-line

enciclopedie

Tempi duri per Wikipedia: anche Treccani e Britannica sbarcano sul web

DI VINCENZO GRIENTI

Vai alla voce Wikipedia e scopri un universo di saperi "prodotti" dagli stessi utenti del web in modo usabile e wiki-wiki, cioè veloce, tanto per usare il termine hawaiano che definisce un sistema fatto di interazioni sociali attive, un sito web che può essere modificato dai suoi utilizzatori e i cui contenuti sono sviluppati in collaborazione da tutti coloro che ne hanno accesso. Il termine indica anche il software collaborativo utilizzato per creare il sito web, ma oggi è diventato anche un modo di essere: veloci in una società sempre connessa che corre anche quando ha bisogno di fare una ricerca enciclopedica. È così che giovani, adulti e anziani connessi a Internet possono cercare velocemente un'informazione senza rispolere il grosso tomo dell'enciclopedia di casa. Wikipedia, la nuova forma enciclopedica di tutti e scritta da tutti è lì, a portata di mano, immediata e semplice da usare. Nonostante il suo successo, la notizia di un invecchiamento precoce e addirittura di un possibile "spegnimento" ha fatto il giro del mondo nelle ultime settimane. Sembra infatti che il contenuto di Wikipedia cresca sempre meno e i nuovi utenti che vogliono apportare il proprio contributo all'enciclopedia virtuale non sono molto ben accetti dalla comunità dei "wiki-redatto-



ri", ossia i curatori più assidui. È emerso da un'analisi dell'enciclopedia che sarà presentata il prossimo ottobre al simposio Internazionale su Wikis e l'Open Collaboration ad Orlando, in Florida. La notizia è stata anticipata sul blog *The Augmented Social Cognition Research Group* del gruppo di ricerca di Ed Chi del Palo Alto Research Center (Parc), in California, prontamente riportata dal magazine britannico

New Scientist e ripresa da tutte le agenzie di informazione generando un tam tam telematico sui blog e nelle pagine personali degli utenti di Internet. Anche se l'analisi è stata fatta sulla versione scaricabile di Wikipedia, Frieda Brioschi, presidente di Wikimedia Italia, la corrispondente italiana ufficiale di Wikimedia Foundation, ha gettato acqua sul fuoco sottolineando che l'enciclopedia on line può crescere meno, ma ciò non significa necessariamente un segno di declino. Con oltre tre milioni di voci, Wikipedia negli ultimi tempi sta puntando a essere, però, sempre più affidabile e assicurare informazioni sempre più precise. È quanto ha scritto il *New York Times*, ricordando che, con questa modifica, in vigore tra poche settimane, il sito in lingua inglese segue la versione tedesca, in cui una commissione di saggi già da un anno controlla e verifica ogni contributo che viene dalla sterminata comunità di internauti. Sarà questa una delle più importanti novità al centro del dibattito di «Wikimania 2009», la quinta conferenza mondiale di Wikipedia, che si apre domani a Buenos Aires. Secondo il giornale newyorchese, con questa decisione, l'enciclopedia on line, che ormai è uno dei dieci siti web più popolari al mondo, cambia natura in modo radicale: lo spirito con cui nacque più di

E la più famosa enciclopedia internet corre ai ripari con un sistema di controllo interno: i «wiki-saggi» valuteranno le voci e i contenuti più recenti

otto anni fa era quello di creare un sito "libero", in cui tutti i volontari fossero in grado di aggiornare ogni voce mettendo così a disposizione di tutti le proprie conoscenze. Ora, invece, la scelta di creare un filtro composto da saggi, inevitabilmente divide verticalmente la comunità Wikipedia tra un gruppo di persone di fiducia, considerate più affidabili, dal resto dei collaboratori. Dunque, il popolo di Internet può dormire sonni tranquilli, anche se le enciclopedie tradizionali come, per esempio, la Treccani in Italia, la francese Larousse o l'inglese Britannica, hanno reagito al fenomeno wiki tuffandosi nel mondo del web 2.0. Lo storico Istituto fondato da Giovanni Treccani nel 1925 è entrato nel mondo del Web 2.0 mettendo on line parte del suo vasto patrimonio enciclopedico e una serie di strumenti utili e interattivi. Su www.treccani.it è possibile commentare le voci enciclopediche, segnalare contenuti per arricchire il patrimonio Treccani, inserire parole chiave utili a creare percorsi tematici e ricerche incrociate. Inoltre,

gli utenti possono partecipare alla comunità Treccani, il *social network* culturale dove è possibile creare un profilo personale, salvare percorsi di navigazione e link utili, scambiarsi messaggi, intervenire in dibattiti, ricevere aggiornamenti e porre quesiti alla redazione. Navigatori e blogger potranno anche scaricare gli utili *widget* Treccani, per consultare le risorse enciclopediche dal proprio sito. Tra le novità del portale c'è anche la web-tv, con interviste a esperti su temi culturali e scientifici, video di divulgazione e approfondimento. In Francia, l'enciclopedia Larousse (www.larousse.fr) ha già inserito on line oltre 150 mila articoli e 10 mila foto, aperti al contributo del pubblico per un sito di tipo partecipativo. Dalla *home page* è possibile, attraverso un link ben evidenziato, visualizzare due parti ben distinte: quelle con le voci di responsabilità diretta di Larousse e quelle riguardanti i contributi dei lettori. Larousse senza dubbio si è ispirata a un sistema wiki. La differenza sta nel fatto che i contributi del pubblico non sono totalmente aperti. Non a chiunque. Né vanno a modificare e rimescolare quelli altrui: l'utente che vuole partecipare deve registrarsi e dichiarare così la propria identità, stando anche a quanto detto da Line Karoubi della famosa enciclopedia al quotidiano *Le Monde*. Ciò garantirà l'affidabilità e il rigore delle voci create. Stessa cosa per l'enciclopedia Britannica (on line dal 1994 su www.britannica.com) da sfogliare on line sui temi più svariati, tramite il supporto di un motore di ricerca interno o mediante una ricerca per soggetto o per autore.

LA CONCORRENZA

E adesso arriva «Kno!», l'ultimo prodotto in casa Google. Con una regola su tutte: raccontare chi sei

Nel mondo enciclopedico on line c'è anche «Kno!», l'enciclopedia partecipata lanciata da Google proprio alla fine dell'anno scorso che puntava più che all'anonimo lavoro sui contenuti della conoscenza, alla reputazione degli autori e alla responsabilizzazione che li investe quando non sono coperti da anonimato. Il nome deriva da «knowledge», conoscenza. Si inserisce nel solco del Web 2.0. Chi scrive qualcosa deve fornire la sua identità e rimane proprietario di quanto ha prodotto. Tuttavia, così come in quest'ultima è in Wikipedia, ciò che conta è riuscire a formare una solida community di appassionati. Ogni argomento può avere più voci e ogni autore dovrà firmare quanto scrive. (V. Gri)



de gustibus

il gusto

Da rivalutare in tutti gli alimenti, specie quelli più semplici, per combattere il cibo standardizzato e le ore al computer



L'abitudine è nemica del nuovo in cucina



DI PAOLO MASSOBRIO

Una notizia di questa estate ha sconvolto più d'una persona: la colazione si fa col computer. Pare infatti che una gran fetta di persone, come prima azione mattutina, si connetta a internet: per parlare con gli amici di facebook o

per altre operazioni di relazione virtuale. Però, tutto questo, se da un lato dà la sensazione di riempire il tempo, in realtà aumenta la neofobia. E sarebbe? Lo spiega Lucia Ballelli, fondatrice a Matelica di uno dei più apprezzati centri di analisi sensoriale d'Italia che al Meeting di Rimini ha tenuto una superba lezione: «È la paura del nuovo, per cui i giovani che fin da piccoli si abituano a stare al computer hanno timori di avere rapporti veri. La stessa cosa accade nell'alimentazione: l'abitudine a certi gusti standardizzati crea una barriera verso il nuovo, che molto spesso rappresenta la ge-

nuinità». Allarme rosso, dunque, che oggi, sempre a Rimini, sarà preso in considerazione dal ministro Zaia che parlerà di sicurezza alimentare ma anche del suo libro *La mia multinazionale* che in vero è una realtà fatta di migliaia di piccole aziende agricole. Ora, accanto al ministro ci saranno anche Ana Lydia Sawaya, che a

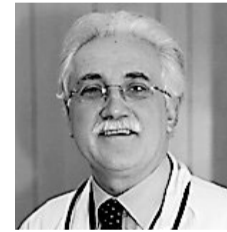
Per togliere i bambini dal torpore, quattro tortine di ricotta al sale, miele, caffè e limone

genitori dell'importanza dei sensi. In mancanza di questa coscienza, anche i discorsi dei dietologi sulle proteine, i carboidrati e le piramidi alimentari rischiano di cadere nel vuoto. Non si può infatti parlare di alimentazione lasciando fuori il gusto che è un efficace fattore di conoscenza. Per togliere dal torpore il gusto dei piccoli,

Lucia ieri pomeriggio ha preparato quattro tartine a base di ricotta fresca. E poi su ognuna ha aggiunto

i quattro gusti fondamentali: limone (acido), sale (salato), caffè (amaro) e miele (dolce). Sembra una banalità, ma scoprire l'intensità e la nettezza dei gusti è sembrata una sorpresa.

Piatti belli da vedere per guarire l'umore



DI GIORGIO CALABRESE

Ha ragione il nostro enogastronomo Paolo Massobrio asserendo che noi dietologi quando prescriviamo una dieta ad un paziente, dovremmo prestare molta attenzione, oltre che alla terapia dietologica, anche al gusto degli alimenti che utilizziamo per apportare i vari nutrienti. Certamente è fondamentale il computo calorico e nutrizionale dei vari alimenti nella loro giusta ripartizione in proteine, carboidrati, lipidi, sali minerali, vitamine, antiossidanti, specie quando la terapia dietetica è necessaria per la presenza di patologie del metabolismo. Tuttavia, ciò andrebbe coniugato con il gusto. Il riguardo è quasi prioritario se si tratta di bambini a cui occorrono alimenti in grado di farli crescere bene in altezza e in piena salute. Si deve insegnare loro che, oltre ad introdurre più proteine e carboidrati e limitare i grassi, bisogna capire quali alimenti sono necessari a loro

ogni giorno per una crescita armonica. Piatti completi e gradevoli alla vista e al palato che insegnano a mangiare la giusta dose di carne, sia rossa che bianca, che apporta un particolare gusto quando è cucinata al forno con verdure gradevoli e pomodoro fresco. Le torte di verdure miste, cromaticamente gradevoli e di gustosa palatabilità rispondono perfettamente alla richiesta di grandi quantità di fibra vegetale, molto utile alla salute e soprattutto all'intestino. Delle ottime macedonie di frutta fresca di stagione, innaffiate di succo di limone o di arancia, appagano il palato come un dessert. Anche torte alla frutta fresca di stagione con un pan di Spagna o base soffice magari con olio extravergine di oliva, uova, farina e lievito e

Pietanze al forno, verdure miste, macedonie di frutta con una spennellata di gel per mantenere il colore

con sopra frutta fresca di stagione, tagliata a spicchi e spennellata di gel-pectina per mantenere sia il colore che il gusto. Oggi in alcuni ospedali si offre un menù che è composto da cibi a chilometro zero, tipico della zona, e seguendo la stagionalità. Si guarisce prima e l'umore ne guadagna molto.

COSTUME E SOCIETÀ

Braidense, scrittori italiani all'estero

Venti autori, cinquecento immagini, due convegni internazionali e 1500 copertine. Questo è «Copy in Italy», una rassegna di autori italiani nel mondo dal 1945 a oggi, organizzata alla Biblioteca Nazionale Braidense di Milano, per il 75esimo convegno della «International Federation of Library Associations». La mostra, che rimarrà aperta fino al 20 ottobre, vuole mettere in evidenza la diffusione della lingua e della cultura italiane nel mondo, nella seconda metà del XX secolo, e concentrare l'attenzione sugli scrittori italiani più conosciuti e amati all'estero. Tra questi, Primo Levi, Umberto Eco, Italo Calvino, Roberto Saviano, Giovannino Guareschi, Andrea Camilleri, Gianni Rodari, Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Tra le gallerie di immagini, molte rarità: come la copertina di Don Camillo e il suo gregge in polacco, diffusa clandestinamente, o diverse edizioni di «Conversazione in Sicilia» di Vittorini.



Clara Rojas: sarà presente a Como

Como, si viaggia con «Parolario»

È arrivata alla nona edizione la manifestazione comasca dedicata ai libri e alla cultura. Quest'anno si svolgerà da domani al 13 settembre e avrà come tema «Il viaggio». Si prosegue poi, tra gli altri, con Sergio Valzania e Franco Cardini che proporranno un viaggio sul Cammino per Santiago de Compostela; con Clara Rojas, per sei anni ostaggio delle Farc insieme a Ingrid Betancourt, che racconterà il suo viaggio nella guerriglia colombiana; e, ancora, con Hamid Ziarati, Nicolai Lilin, Salvatore Niffoi, Petros Makaris, Goffredo Fofi.

Yehoshua va a «Pordenonelegge»

«Pordenonelegge» è il festival di letteratura che ospiterà, dal 16 al 20 settembre, oltre 200 autori per 160 incontri, in 34 diverse location allestite nel centro storico della città. Arrivato a quota dieci, con questa edizione, vedrà ospiti, in prima nazionale, molte novità per il 2009. Tra queste, il premio Pulitzer (vinto con «Olive Kitteridge», pubblicato da Fazi) Elizabeth Strout, David Lodge, Amin Maalouf, Pietro Spirito, Antonio Riccardi. Ospite d'eccezione, lo scrittore israeliano Abraham Yehoshua (vincitore della seconda edizione del premio FriuliAdria «La storia in un romanzo»). «Pordenonelegge» presenta, inoltre, «Una mappa dei sentimenti», libro collettaneo nato dalle conversazioni dello scorso anno con i filosofi ospiti intorno a otto sentimenti. Stessa impresa da compiere, quest'anno, ma da parte di otto poeti, tra cui Davide Rondoni, Antonella Anedda, Antonio Riccardi e Valerio Magrelli.