



GUALDO TADINO, LA CITTA' DAI RIFLESSI D'ORO E RUBINO

“Intra Tupino e l'acqua che discende / del colle eletto dal Beato Ubaldo, / fertile costa dall'alto monte pende, / onde Perugia sente freddo e caldo / da Porta Sole; e di rietro le piange / per grave giogo Nocera con Gualdo” Dante Alighieri-La Divina Commedia, Paradiso, Canto XI



La città

Umbra prima, romana poi, ha una storia ricca, fu teatro della famosa battaglia di "Tagina" (552), durante la quale il generale bizantino Narsete sconfisse l'esercito di Totila, decidendo il conflitto gotico-bizantino.

Distrutta prima dall'imperatore Ottone III (996) e poi da un violentissimo incendio, venne ricostruita nel 1237 sull'attuale Colle di Sant'Angelo, dandosi libere istituzioni comunali sotto la protezione di Federico II. Successivamente si sottomise malvolentieri a Perugia prima di essere consegnata alla Chiesa da Iacopo P. Canino (1458).

Nel 1883 il Papa Gregorio XVI le conferisce il titolo di città con il nome di Gualdo (Waldum) Tadino (Tadinum) e nel 1860 viene annessa al Regno d'Italia.

Gualdo Tadino è oggi una meta turistica un po' trascurata, a torto ritengo, come asserisce Carla Spagnoli, e non per il mio sangue gualdese nelle vene da parte di madre, ma perché essa è una cittadina ridente, ricca di opere d'arte da visitare, piena di ghiottonerie da gustare e splendidi paesaggi



da ammirare.

La città offre un numero elevato di edifici costruiti in epoche diverse e di rilevanza storica come la Rocca Flea (XII), antica fortezza e notevole esempio di architettura militare e sede del Museo Storico della Ceramica Gualdese; il

Palazzo del Podestà, sede del Museo dell'Emigrazione; la Chiesa di San Francesco (sec.XIII) con affreschi di Matteo da Gualdo; la Chiesa di Santa Chiara; la Torre Civica; la Chiesa di San Benedetto (sec.XIII) con la fontana



esterna attribuita a Sangallo il Vecchio; la Pinacoteca Comunale che conserva opere di Matteo da Gualdo, Alunno, Avanzino Nucci, Sano di Pietro, Antonio da Fabriano, ecc.

La città trae naturali ricchezze ambientali soprattutto nella fascia montana con le suggestive località di Valsorda, San Guido e Rocchetta, le pinete e la straordinaria fioritura. Gualdo Tadino è anche sede di importanti manifestazioni culturali e folkloristiche:

I Giochi delle Porte (ultima domenica di Settembre) - La Sacra rappresentazione del Venerdì Santo - Il Pioppo di San Pellegrino (30 Aprile) - La Notte del fuoco di Grello (23 Giugno)

Come arrivare

La stazione ferroviaria dista dal centro km. 2

Il capoluogo più vicino è Perugia e dista da Gualdo Tadino km. 52

L'aeroporto di S. Egidio dista da Gualdo Tadino km. 53

L'aeroporto di Fiumicino dista da Gualdo Tadino km. 250

L'arte della ceramica gualdese

Se vuoi vedere come Gubbio creava le proprie maioliche, fai un biglietto di andata e ritorno per Gualdo Tadino dove c'è una delle migliori botteghe di maiolica moderna che si possano vistare in Italia. La singolare annotazione viene da una guida turistica inglese del 1912 di Douglas Sladen e restituisce in poche righe l'immagine che per anni ha contraddistinto Gualdo, città-fucina in cui nascevano le rinomate ceramiche a riflesso oro e rubino, eredi della tecnica artigianale cinquecentesca di Mastro Giorgio Andreoli.

Gualdo Tadino vanta una fiorente attività commerciale nella produzione di ceramica d'arte sin da tempi remoti. Le ricche cave di argilla hanno alimentato la terracotta dalla preistoria ed opifici sempre nuovi, anno dopo anno, hanno creato le basi del futuro impianto economico della città, che grazie alla sua dislocazione lungo la via Flaminia ha potuto commercializzare i suoi prodotti. Sin dal sec.XIV si afferma la maiolica gualdese, come testimoniato da frammenti di "ceramica verde" rinvenuti nel centro storico. Al 1361 si fanno risalire registrazioni di forniture di ceramiche al Sacro Convento di Assisi e nel XV secolo Gualdo era sinonimo di ceramica. Nel '500 e nel '600 nascono le prime dinastie di ceramisti (i Pignani e i Biagioli) e si inizia la pratica della maiolica a "lustrò" (utilizzata nelle formelle rosso rubino che decorano la facciata del Santuario della Madonna del Piano). Il 600 è caratterizzato dalla ceramica "bianca", mentre nell'800 trionfa la tecnica dei lustri metallici. Piatti lustrati gualdesi esposti al Museo del Louvre furono periziati dal Darcel. All'inizio del secolo, industria principale dell'economia gualdese risulta proprio la ceramica. Riprende in questo periodo anche la mobilità da un posto all'altro dei ceramisti: proprio questa esigenza di mobilità portò, intorno al 1873, a Gualdo Tadino dalla provincia di Pesaro Paolo Rubboli



Alfredo Santarelli

il quale riprese la produzione di ceramiche a riverbero interrotta alla fine del cinquecento. La fortuna delle maioliche a riverbero di Gualdo Tadino fu determinata, essenzialmente, oltre che dalla maestria dei ceramisti, dalle cave di argilla locali che davano terra idonea all'applicazione dei lustri. Altro elemento di fondamentale importanza era il forno per la cottura delle maioliche: la "muffola". In questo venivano introdotti gli oggetti dall'alto, mentre dall'apertura sottostante veniva introdotta la legna che era fatta bruciare per circa tre ore. I fumi



Alfredo Santarelli

derivavano quasi esclusivamente dall'utilizzo di ginestre, ma non mancavano di certo esperimenti con diversi materiali: legname di diversa componente resinosa, olii e grassi di origine animale, ecc. Gli opifici gualdesi, tra la fine dell'800 e la prima metà del 1900, impiegavano un gran numero di maestranze. I motivi decorativi erano i più variegati: grottesche, raffaellesche, fogliate, fiorate che

andavano a completare le scene centrali raffiguranti figure maschili e femminili o a carattere mitologico. La variabilità dei risultati derivava dalla qualità dei fumi. L'azione dei fumogeni si estrinsecava, infatti, in tempi diversi: uno per lo sviluppo del rosso rubino l'altro per l'oro. La giusta proporzione era questione di secondi: il prevalere dell'uno o dell'altro portava a risultati nettamente differenti. Tra i ceramisti più significativi di questo periodo troviamo, Daria Vecchi, moglie di Paolo Rubboli, la quale continuò la tradizione delle ceramiche a riverbero dopo la morte del marito; Alberto e Lorenzo Rubboli e Alfredo Santarelli il quale ottenne onoreficenze in tutto il mondo. Sulla scia sorsero molti altri opifici che ottennero molti risultati. L'attuale situazione della produzione ceramica artistica vede la presenza di una decina di piccoli laboratori artigianali che continuano la tradizione della maiolica a riflesso. Alcuni operano ancora con i vecchi forni a "muffola" mentre gli altri usano forni elettrici. Oltre alla produzione artistica, forte è anche la produzione di ceramiche da rivestimento. Infine il nome di Gualdo Tadino è legato anche alla ceramica moderna con un Concorso Internazionale che richiama la partecipazione di numerosi artisti da tutto il mondo. E' in corso di allestimento anche un museo della ceramica a riverbero dove saranno raccolte maioliche di produzione locale dal cinquecento ad oggi.



La storia

Gualdo Tadino già dal duplice nome germanico-latino rivela l'irriducibile complessità della propria storia e delle proprie origini. Due dischi aurei conservati presso il museo archeologico dell'Umbria a Perugia, risalenti al XIII sec. a.C. sono la testimonianza della più antica oreficeria italiana. I due "dischi" furono rinvenuti nel 1937 nella Valle di Santo Marzio a Gualdo Tadino.



Ma la recente scoperta di un vasto abitato di epoca umbra (XII - II sec. a. C.) presso Colle I Mori, con fondi di capanne, resti di abitazioni in legno e pietra talvolta disposte su due piani, è destinata a riscrivere gran parte della storia dei popoli preromani e con essa quella della città di Gualdo. Tracce dei Tarsinater si ritrovano nelle famose Tavole Eugubine, scritte in lingua umbra, che vengono suddivisi in Tota e Trifu (città e territorio). La costruzione della via Flaminia nel 220 a.C. lega alla via consolare la storia della città, apportatrice di ricchezza, ma anche di violenza e distruzione. Accanto ad essa, infatti, in località Taino, sorgeva la Tadinum romana, come attestato dalla presenza di un pozzo ben conservato a testimonianza della vita fiorente della città, ricca di bagni e acque terapeutiche.

segue

Superate alcune crisi, Giulio Cesare le inflisse una dura punizione per aver parteggiato per Gneo Pompeo e conosce nel 552 d.c. l'episodio di maggior rilievo dal punto di vista storico passato agli annali con il nome di Battaglia di



Tagina.

La vallata tadinata fu infatti teatro dello scontro finale tra i Goti guidati dal re Totila e i Bizantini del generale Narsete. La sconfitta dei Goti che videro cadere anche il proprio Re Totila, la leggenda lo vuole seppellito insieme al proprio tesoro a Capras a qualche chilometro dall'attuale Gualdo, segnò la fine del regno Gotico in Italia.

Nel 996 il Re Germanico Ottone III distrugge la città di Tadinum per aver parteggiato per la fazione romana dei Crescenzi contro l'imperatore.

E' intorno all'anno Mille che i superstiti dell'antica Tadinum si ritrovano intorno all'abbazia di San Benedetto, dando origine a Gualdo (dal longobardo Wald = bosco). Presso questo castrum pauperulum nel 1155 Federico Barbarossa riceve la delegazione eugubina guidata dal vescovo Ubaldo Baldassini.

Successivamente, Gualdum si trasferisce presso la Val di Gorgo, un luogo sicuramente meno accessibile e quindi facilmente difendibile; un gruppo di povere dimore che conoscerà la fine in un incendio che la tradizione attribuisce a Donna Bastola, divenuta nell'immaginario il nemico acerrimo di Gualdo Tadino.

Il 30 aprile 1237 nasce sul Colle Sant'Angelo la Gualdo attuale, in questa data viene registrato l'atto con cui l'abate di San Benedetto Epifanio cede al sindaco di Gualdum Pietro di Alessandro in enfiteusi perpetua il territorio su cui sorge tuttora la città.

Nel XIII secolo Gualdum conosce un momento felice della propria vicenda. L'Imperatore Federico II, transitando per questo territorio, sostò a lungo presso Gualdo con tutta la sua corte divenendo ben presto protettore della città, da sempre ghibellina.

Nel 1242 fece compiere lavori di risistemazione della Rocca Flea, ma soprattutto fece cingere l'abitato di possenti mura fortificate con 17 torri e 4 porte.

La prematura scomparsa di Federico II costringe Gualdo a sottomettersi alla vicina Perugia, ma l'importanza strategica della zona, confine tra ducato d'Urbino e Stato Pontificio, fece sì che papa Leone X nel 1513 elevasse Gualdo a sede di Legazione Autonoma governata da Cardinali Legati.

Una situazione di relativo benessere contraddistinse questo periodo fino al 1587, ultimo anno di Legazione Autonoma.

Da quel periodo e fino all'unità d'Italia, nel 1860, Gualdo legò le sue sorti a quelle dello Stato Pontificio; nel frattempo papa Gregorio XVI le concesse il titolo di città aggiungendo l'antico nome Tadino a testimonianza dell'antico sito romano. Anche Gualdo Tadino visse gli orrori della II° Guerra Mondiale, pagando il tributo di sangue dei suoi cittadini uccisi dalla barbarie nazista, finché nel luglio '44 i tedeschi lasciarono la città e Gualdo Tadino ritornò comune libero.

TERRITORIO E TIPICITA'

Sulle strade del bello e del buono



Le produzioni dell'eugubino-gualdese sono legate al territorio, hanno radici antiche, che godono di una tipicità storicizzata, tuttavia non cristallizzata anche nelle forme e nella modalità dell'offerta, seguendo l'evoluzione delle richieste e dei gusti del consumatore. La cucina tradizionale, che deriva dalla cultura contadina, è strettamente legata ai prodotti della collina e della montagna e si caratterizza per i piatti semplici che rifuggono da astruse interpretazioni. Per questo essa va ricercata e trovata sul luogo, per poterla apprezzare nella sua pienezza e nella contestualità dell'origine, per comprenderne le motivazioni culturali. Il Comprensorio Eugubino-Gualdese è allora un territorio che possiede al completo i requisiti per coniugare gastronomia e cultura, per offrirsi ad un turismo evoluto ed intelligente, che voglia scoprire le risorse del territorio e le qualità ambientali. Si apriranno allora le pagine di un grande libro che ha i suoi capitoli dedicati all'ambiente, alle produzioni agricole e dell'allevamento, all'arte, alle tradizioni, al folclore, all'artigianato.

Dall'aiuola alla primogenitura ...

Quando Ferdinando II dei Medici, a metà inoltrata del XVII secolo, piantava nel Giardino di Boboli e nell'Orto dei Semplici dell'Università, i tuberi avuti in grazioso dono dalla Spagna, nessuno avrebbe scommesso sul successo della patata, valutata solo ed esclusivamente come pianta decorativa. E proprio speciale, anche per il colore della buccia, è la patata rossa di Campitello. E' ideale per il forno, per la frittura, per la purée e per fare gli gnocchi. Per i quali, prima del giudizio sulla bontà del sugo d'oca o di carne o di salsiccia, il vero elemento di valutazione della loro qualità è la tenuta alla cottura. E gli gnocchi fatti con le patate di Campitello ci riescono. Fave, ceci (con le varietà rossa, nera e bianca), fagioli neri e dall'occhio, cicerchie e saporose lenticchie, per un piatto delle quali Esau forse tornerebbe a vendere la primogenitura al fratello Giacobbe, rappresentano in molti casi il segno di un recupero di produzioni agricole che erano state parzialmente dimenticate.

... e dal prato

Al verde cupo dei boschi fa contrasto la policromia dei prati in fioritura dove le piante aromatiche della santoreggia, timo serpillo, mentuccia, finocchio selvatico, pratolina, gallo e le altre erbe montane trasmettono alle carni ed al latte tutti i loro odori e sapori. Tutte le forme di allevamento si avvalgono comunque dei foraggi locali e senza perdere di vista le modalità tradizionali di gestione dell'allevamento.

I lattini di mucca e degli ovini danno oggi vita ad una vasta gamma di prodotti caseari: la caciotta dolce di mucca, di pecora e mista, il pecorino semiduro ed invecchiato dal deciso sapore, l'unico adatto per concludere un pasto ed inarrivabile nell'accoppiata con le fave fresche, a cui si sono aggiunti il pecorino di fossa, frutto di una recente sperimentazione ben riuscita, il "roccaccio", una riserva speciale con 11-18 mesi d'invecchiamento, ed il formaggio al tartufo nero, in risposta ad un crescente favore del consumatore.

Dal bosco...



Quando il bosco comincia a tingersi dei primi colori autunnali ed a terra si copre di un letto di ghiande, esso diventa il ristorante prediletto del maiale per abbuffate che ne insaporiscono le carni. L'allevamento suino è da sempre un'attività portante dell'economia comprensoriale, tanto che antiche note settecentesche parlano della locale "mortadella di Gubbio", dei "prosciutti di Pascelupo" (Comune di Scheggia), del "ciauscolo" dei conventi (salame con grasso macinato), dei salami, dei cotechini, delle salsicce fine e grosse, della lonza o "lombetto".

La porchetta al forno, con aglio, pepe e finocchio selvatico è il tripudio delle sagre, in compagnia dei fegatelli allo spiedo, imprigionati tra una foglia di alloro ed un dado di guanciale dei mazzafegati, tipiche salsicce di fegato con qualche pinolo ed uva passa, delle salsicce alla brace o in umido con i fagioli. Gran piatto unico per grandi appetiti, analogamente alla polenta con il sugo di salsicce intere, stratificata sulla "spianatora", una tavola di legno da cui direttamente mangiano i membri della famiglia e gli ospiti. Un vero ecumenismo della mensa. Intanto maturano tutti gli insaccati e per primo i cotechini di Natale e Capodanno, i salami, la lonza, il capocollo, la pepata guanciale, la pancetta arrotolata e il prosciutto.

e dal sottobosco

Generoso è anche il sottobosco, con i primaverili teneri getti d'asparago selvatico dal sapore intenso, le cimette di vitalba per le frittate, le fragoline di montagna, le bacche del ginepro senza le quali i crostini di rigaglie di pollo e cacciagione diventano argomento da fast food, le more ed i frutti della rosa canina per le conserve, i funghi nella loro grande varietà di specie, adatte per il consumo fresco o per la conservazione. Ma soprattutto sono i tartufi, che scatenano le maggiori fantasie culinarie. La palma della bontà e qualità spetta al raro, prezioso tartufo bianco eugubino che matura in autunno, subito seguito, come illustre compagno di viaggio verso la mensa, dal tartufo nero pregiato.

In primavera il bianchetto o marzuolo, poi lo scorzone nel periodo estivo permettono che in quasi tutti i periodi dell'anno si abbia la possibilità di gustare piatti al tartufo. I prodotti agroforestali, danno vita ad un'attività conserviera specializzata nella produzione di tartufo al naturale, di marmellate, salse tartufate, ai funghi e piccanti, creme di funghi ed olive, grazie ai quali è possibile portarsi a casa... un ricordo dei profumi e dei sapori di questi luoghi.



I giochi de le porte

*All'imbrunire del vespro
 settembrino nell'Arengo
 Maggiore della Città
 di Gualdo Tadino
 è festa grande.*

Si rinnova l'antico **pallium decurrendum** che li abitanti de le quattro Porte: San Benedetto, San Donato, San



Facondino e San Martino si contendono at honore de Sancto Michele Arcangelo patrono della "Città murata". Tre giorni di festa, dalla lettura del bando all'apertura delle taverne all'esibizione degli sbandieratori del venerdì, al meraviglioso corteo storico del sabato, alle gare e alla festa della domenica.

Vere e proprie riproposizioni delle antiche gare si alternano in quattro fasi:

Prima i somari con tanto di auriga e frenatore percorrono a cronometro l'anello del centro storico.

Il secondo gioco consiste nel centrare con la fionda un piatto in ceramica raffigurante il cuore della strega.

Il terzo, il tiro con l'arco, ha come bersaglio un tabellone a cerchi concentrici.

La quarta gara che è la più bella e avvincente, a volte decisiva, prevede la cavalcata contemporanea dei quattro somari a pelo.

I Giochi non durano solo i tre giorni di festa del palio.

Intorno alle Porte c'è un mondo di persone che vivono i giochi tutto l'anno con tante belle manifestazioni, eventi, cerimonie ufficiali, spontanee, pubbliche o private, quelle ufficiali a cui partecipano tutti i portaioli sono:

CENA DEI 100 GIORNI (cento giorni dai giochi)

SOMARO DAY (prima domenica di agosto)

TROFEO ANDREA CARDINALI (17 Agosto)

PROVE DEI SOMARI IN PIAZZA (tutto il mese di settembre, il martedì mattina dalle 6.00 alle 7.30; il sabato pomeriggio dalle 14.30 alle 16.00)

PRESENTAZIONE DEL PALIO (primo sabato di settembre)

CONVIVIO EPULONIS (secondo sabato di settembre)

CONVEGNO USI E COSTUMI (terzo sabato di settembre)

PRANZO DEL PORTAIOLO (Domenica prima dei giochi. A seguire l'ultima prova ufficiale dei somari prima dei Giochi).

Foto e testi tratti da
 www.Umbria2000.it
 Guida Turistica Gualdo
 Tadino (Anderlini e
 Giombini).
 www.protadino.it

Direttore responsabile: Guerrieri Pasquale
 Caporedattore e coordinamento editoriale:
 Giuliana de Antonellis

Comitato di redazione: Anna Canepa, Elio Governatori,
 Roberto Mingolla

Foto e testi: Indirizzo Immagine, www.umbria2000.it,
 www.regione.marche.it

Hanno collaborato: Giacomo de Antonellis, Nunzio Galassi,
 Massimiliano Finazzar Flory, Guglielmina Rogante, Carla
 Spagnoli, Roberto Mingolla, Anna Canepa, Franco Scotti,
 Giuliana de Antonellis, Comune e Provincia di Milano,
 Triennale, Monterosso.

Ricerche internet: Paolo Morandi e Flavia Iandoli

Proprietà: Associazione Marchigiani e Umbri di Milano
 e Lombardia

Sede legale: via Telesio, 17

Redazione: Giuliana de Antonellis, via Alghero, 15 - 20128
 Milano - tel.02.27003713

e-mail: giulianadeantonellis@hotmail.com

Sito: www.marchigianieumbri.it/org

Composizione, grafica e stampa: Massimo Brambati-Grafic
 Art snc. Via Morandi 2/a-20077 Melegnano (Mi)
 print@incornice.com

Tutte le collaborazioni sono gratuite

Pubblicità non superiore al 45%

Autorizzazione Tribunale di Milano n° 613
 del 28 settembre 1999

PER LA PUBBLICITA'
TEL. 02 5391178 / 348 2643438
FAX 02 5391623

MILANO RISCOPRE L'ARTE DEI SUOI ANNI TRENTA

Con la mostra "Milano Anni Trenta" viene sfatato un luogo comune assecondato per oltre mezzo secolo: l'influenza del regime sull'arte del suo tempo. L'ha ulteriormente chiarito Nicoletta Colombo presentando, con l'assessore Daniela Benelli ed Elena Pontiggia, la più recente rassegna del settore cultura dell'Amministrazione provinciale milanese. L'iniziativa - ideata e impostata dalla precedente gestione di centrodestra e portata avanti dall'attuale giunta di centrosinistra - esalta la straordinaria stagione artistica vissuta nella metropoli lombarda nel decennio precedente la guerra mondiale. In quella epoca Milano riusciva ad attrarre la più eletta "anima" della nazione in tema di espressività figurativa ed architettonica: si trovavano assieme Achille Funi e Mario Sironi, Carlo Carrà e Raffaele De Grada, Arturo Martini e Piero Marussig, Francesco Messina e Giorgio De Chirico, Aligi Sassu e Umberto Lilloni, Giuseppe Migneco e Filippo De Pisis, e tanti altri ottimi artisti tra cui Renato Birolli con il suo "Taxi rosso" del 1932 utilizzato per il manifesto della mostra. Una cultura vivace e libera di esprimersi, dunque, collegata all'aulica tendenza del periodo che celebrava il mito di Roma in ogni sua forma con la solennità delle figure, con la serenità di paesaggi, con la trasposizione del linguaggio (per fare un esempio, sui frontoni e sulle lapidi non si celebravano valori come fede, salute, virtù, potere, ma piaceva stagliare le corrispondenti parole latine di fides, salus, virtus, potestas). E tutto ciò funzionava perché nell'intimo di ciascun operatore esisteva una autentica

anima artistica. Un'arte tipicamente italiana. Il sottotitolo della rassegna punta sull'accoppiamento "arte e città" volendo mettere in risalto lo stretto rapporto esistente tra questi due elementi, il primo di carattere espressivo e il secondo in chiave umana, i quali fungono da poli catalizzatori dello sviluppo culturale e sociale di una comunità. Anche in periodi storici difficili, negati alla democrazia. Ecco allora una testimonianza particolarmente utile per il cittadino che desidera approfondire il proprio passato e scoprire i fermenti e le tendenze di una metropoli in crescita sia sul piano urbanistico, con un'architettura firmata da autorevoli professionisti, sia sul versante scultoreo e pittorico dotato di consolidate ed emergenti forze. Si guardava allora a Milano come il centro più vivace d'Italia non solo dal resto dello Stivale ma anche dall'estero. Parigi appariva declassata, Nuova York lontana per gusti, Londra poco attraente. Era considerato fuori misura il provincialismo di copiare modelli stranieri. Parlare di rinascimento culturale può sembrare esagerato ma senza alcun dubbio gli anni Trenta hanno offerto una fioritura di ottimo stampo. Ed anche chi persisteva nel coltivare il proprio ambiente - come il marchigiano Osvaldo Licini, 1894-1958, vissuto quasi sempre a Monte Vidon Corrado, benché legato a Morandi, Modigliani, Kandinskij - doveva mantenere rapporti con la società ambrosiana o perlomeno con il suo mercato (nel caso di Licini, la galleria Il Milione) che poggiava sulle storiche sigle di Annunziata, Lino Pesaro, Scopinich, Corrente, Barbaroux, Gian Ferrari, Tre Arti, Dedalo. Il discorso



potrebbe svilupparsi in tante diverse direzioni, visto che gli anni Trenta non riflettono soltanto un decennio ma sembrano racchiudere lo spirito di un secolo intero. Un primo tentativo di riflettere sull'arte in periodo fascista era stato già proposto nel 1982 da una grande mostra a Milano ma lo spaccato che si ricava da questa mostra riesce ad essere assai penetrante in quanto limitato all'ambito della pittura e della scultura con la presentazione di opere sconosciute e davvero eccezionali che si intrecciano tra arte sacra, tardo futurismo, preastrattismo, classicismo e neoromanticismo. Tutte libere espressioni per puntare su quella dimensione dell'arte che il filosofo Giovanni Gentile definiva "la forma dell'io come puro soggetto". La rassegna allo Spazio Oberdan, sino al 27 febbraio 2005, invita anche ad una serie di visite guidate lungo itinerari cittadini alla scoperta di monumenti ed opere scarsamente note, giostrando tra il famigerato Palazzo di Giustizia di Marcello Piacentini, la Casa dei sindacati fascisti poi occupata dalla Camera del Lavoro, l'assiro-babilonense complesso della Stazione Centrale, l'edificio del "Popolo d'Italia" con bassorilievi e mosaici di Sironi in piazza Cavour che oggi ospita numerose redazioni, e persino il Cimitero monumentale.

Giacomo de Antonellis

GAETANO PESCE Il rumore del tempo

Alla Triennale di Milano la prima grande mostra mai realizzata in Italia

La mostra su Gaetano Pesce non vuole essere una classica monografia in cui raccontare tutta l'opera dell'autore, dai suoi esordi fino ai giorni nostri; bensì vuole essere l'occasione, attraverso l'analisi di alcune tappe della sua opera, per riflettere su questioni teoriche aperte, problematiche, che affondano le loro radici nel passato ma nello stesso tempo prefigurano il futuro.

L'esposizione non si avvale solo di oggetti, disegni, testi e video, ma cerca di mettere in



Genesis

COLLECTIO THESAURI

Dalle Marche tesori nascosti di un collezionismo illustre - 15 gennaio 30 aprile 2005 - Ancona Mole Vanvitelliana - Jesi SAS, Palazzo Pianetti Vecchio. In mostra lo straordinario patrimonio culturale delle biblioteche storiche marchigiane: manoscritti, mappe, globi, spartiti musicali, carte geografiche, testi a stampa, disegni preziosi dal tardo medioevo al secolo dei lumi



scena nuovi metodi di rappresentazione, per poter coinvolgere in maniera emozionale e interattiva i visitatori.

Uno dei nuovi metodi di fruizione sarà il cambiamento del percorso espositivo. Ogni 15 giorni un personaggio riconosciuto potrà scegliere di mostrare alcune opere e di nascondere delle altre. La mostra sarà pertanto composta da opere visibili e invisibili a seconda dell'occhio del curatore temporaneo.

L'esposizione è suddivisa in 9 capitoli, ognuno dei quali mette a fuoco temi e questioni che, a partire da aspetti specifici dell'opera di Pesce, si allargano prospetticamente fino a coinvolgere nodi centrali nel dibattito contemporaneo sulla cultura del progetto. Ogni capitolo della mostra è presentato attraverso riflessioni e dichiarazioni dello stesso Gaetano Pesce.

Triennale di Milano
22 Gennaio - 18 Aprile 2005
Orario: 10.30 - 20.30, chiuso il lunedì
Ingresso: 7,00/5,50/4,00



Alda

René Burri Fotografie 1950-2000

Milano, Palazzo dell'Arengario 2 febbraio - 2 aprile 2005

Tra i più grandi fotografi viventi, noto in tutto il mondo per immagini assurde a icona come quella di Che Guevara e Brasilia, Burri ha documentato i più grandi eventi storici e fotografato le più importanti personalità degli ultimi 50 anni. Vero gigante della fotografia, reporter nel vero senso della parola, René Burri si è inserito nel mestiere con la perfetta coscienza del suo avvenire e delle sue capacità, ha firmato alcuni reportage diventati celebri come molti dei suoi famosi ritratti. Una vitalità eccezionale, un grande interesse per la politica come per la cultura, l'attenzione da perfezionista alla forma, fanno di lui una sorta di archetipo della professione fotografo. Nelle sue foto propone una visione del mondo in cui l'evento si decompone in una successione di istanti. Per descrivere l'opera di René Burri si può parlare di fotografia costruttiva. La creazione delle cose, la nascita delle idee, lo scacco (possibile) delle utopie lo hanno sempre appassionato molto più della distruzione, del caos, dell'inferno. Burri è il fotografo delle visioni, delle idee vissute, tra cui figurano le rivoluzioni, i cambiamenti, le trasformazioni. Di qui il suo

Umorismo:
"La bugia" tema della
23^a Biennale internazionale
di Tolentino

PINOCCHIO, BURATTINO
DIVENUTO SIMBOLO
DELLA BUGIA

Sarà "la bugia" la protagonista della 23^a edizione della Biennale internazionale dell'Umorismo nell'arte in programma a Tolentino la prossima estate. Il tema della rassegna è, infatti, "L'altra faccia della verità: bugie, bugiardi e bugiardati". "Siamo tutti un po' bugiardi o abbiamo dovuto esserlo, almeno una volta...", ha scritto il neo direttore artistico della Biennale, Lorenzo Marini. "Le apparenze, il narcisismo e le cose nascoste sono stimoli per raccontare le verità non dette dei politici, dei sociologi, dei pubblicitari, degli artisti, degli amanti e dei vicini di casa". E su questo tema Tolentino invita a riflettere e lavorare artisti di tutto il mondo. Le opere in concorso dovranno pervenire alla segreteria della Biennale entro il 25 marzo prossimo. Ogni artista potrà partecipare con un massimo di tre opere inedite e in originale, di dimensione e tecnica libera, in ogni forma di arte visiva, con un premio unico. E questa è la principale novità della Biennale. I vecchi premi "Cesare Marcorelli" per il disegno umoristico e il premio "Luigi Mari" per la caricatura si trasformano in "Premio alla carriera" e in "Premio Accademia dell'Umorismo" e conferiti ad artisti italiani e stranieri che hanno dato lustro all'arte dell'umorismo.

Non solo luce Milano frammenti di una notte urbana

Questo volume vuole dare voce attraverso immagini e parole al nostro silenzio per colmare un'assenza: la nostra parziale in-consapevolezza del ruolo culturale che la luce incarna quale relazione che produce vita urbana, collettività, città. Ma quale città? La ville lumière settecentesca o la Sensual City del terzo millennio? Né l'una, né l'altra: entrambe. Siamo ormai fuori dalla contrapposizione tra tradizione e modernità... La città con la luce, adesso, vuole o vorrebbe rappresentarsi. Con la luce, infatti, è possibile, a partire da un'interazione tra architettura e urbanistica, inventare e ricordare racconti e storie della città e, attraverso di essa, offrire all'immagi-

nario collettivo un testo urbano che costruisca un'immagine, un'identità, un'appartenenza.

Le parole e le immagini di cui



si compone questo testo inducono, in questa prospettiva, ad approfondire la straordinaria e, in larga parte, sconvolgente ricchezza metaforica e allegorica di cui è capace il "prodotto luce", là dove è applicato alla città e, in particolare a Milano, a partire da una con-

dizione speciale e sottile: la notte..... Milano, sorprendentemente, è bellezza che può essere disvelata in un contesto come quello notturno, in grado di cancellare confini inducendone uno spaesamento. Milano, bella di giorno, è bella di notte: perché c'è una differenza di emozioni. Milano, città affascinante agli occhi della notte perché stupisce e si contrappone al giorno, immagina la sua alterità..... Non solo luce non poteva che nascere a Milano. Vi sono alcune ragioni storico-artistiche anche se questa città non ha ancora deciso, fino in fondo, di abbracciarle, di sentirle sue. Ragioni che hanno a che fare perfino con la fonda-

zione della metropoli moderna.

Inevitabili il richiamo e la riconoscenza ai Futuristi che rappresentarono energeticamente le illuminazioni create dall'uomo dove il dinamismo cromatico venne eretto a simbolo di quanto di più potente l'uomo era stato in grado di produrre.....

La luce dunque non è solo un prodotto che costruisce cose, ma è anche processo che interpreta spazi, introducendosi in quelli liberati tanto dall'immaginazione, quanto dalla memoria. Ed è questo il senso degli scritti e delle situazioni proposti in questa pubblicazione che partecipa di una pluralità di intuizioni e di emozioni in vista di una esplicitazione: la luce come metafora della vita, con la vita, sulla vita"..... Estratto dal saggio "Alla luce della parola" di Massimiliano Finazzer Flory, in "Non solo luce. Milano, frammenti di notte urbana", a cura di M. Finazzer Flory, Skira, Milano 2004.

Da Milano a Mondolfo apprendista marchigiano

di Nunzio Galassi

Milane e marchigiano. La lettera del Comune di Mondolfo mi comunica che dal 25 giugno - data della mia domanda di residenza anagrafica - posso, anzi devo, considerarmi a tutti gli effetti cittadino del piccolo borgo. La leggo felice, seduto sotto la maestosa quercia accanto alla mia casa in collina e poi guardo la striscia di mare che si staglia abbagliante di sole tra il cielo azzurrissimo e il patchwork ondolato di campi arati, uliveti, vigne e macchie boscosse. Lo stesso panorama che quasi 30 anni fa mi conquistò durante il primo viaggio nelle Marche, quando mi proposi di venirci a vivere, un giorno. E quel giorno è arrivato quando un carissimo compagno di lavoro e di scorribande mi ha ceduto non solo la sua bella casa tra gli ulivi (per prenderne un'altra più grande proprio accanto) e gli amici comuni, ma anche trasmesso - per così dire - la memoria, i vissuti, in una parola il "senti-

mento" di questi luoghi. Per me è anche un "ritorno a casa" perché sono nato e vissuto a Trani, la bella e antica città di mare pugliese prima di andarmene a studiare e lavorare a Milano per oltre 40 anni. Qui ritrovo le atmosfere dei miei anni giovanili: i profumi del mare e della campagna, le brezze carezzevoli e i venti sferzanti, l'Adriatico placido e accogliente dell'estate e quello tempestoso così temibile e così emozionante da guardare d'inverno standosene al riparo sulla riva. Ma solo nella gente marchigiana ritrovo ancora la cordialità non formale, la gentilezza, l'allegria bonomia paesana, il senso comunitario altrove spesso deteriorati se non del tutto smarriti.

Col tempo imparerò anche a guardarmi intorno con occhi più disincantati e critici. Per ora mi godo il privilegio di percezioni vivissime di luoghi, cose e persone non attenuate o svelte dall'abitudine e dalla routine. Sono convinto che, per assurdo, sarà proprio la mia "milanesità" a facilitarmi il compito di "apprendista marchigiano". Avezzo come sono a vivere in una grande realtà metropolitana come quella milanese e a viaggiare molto, considero Mondolfo alla stregua di un quartiere di una grande metropoli che si chiama Marche, da dove in pochi minuti raggiunge Fano e Senigallia e in poco più di mezz'ora - la durata di una corsa in autobus o tram a Milano - riesco per esempio, a raggiungere Pesaro (teatro, musei, festival del cinema), Ancona (Sirolo, Portonovo), Urbino, (Palazzo ducale, Università), Macerata (spettacoli allo Sferisterio) e ancora a trascorrere dal

Le origini dell'Istituto Tecnico Industriale Montani risalgono al 6 aprile 1854, data in cui fu inaugurata L'Opera Pia Montani. Essa era un "asilo per i fanciulli orfani e più poveri della città di Fermo", affinché questi ricevessero una formazione morale e religiosa e una preparazione pratica a divenire "buoni artigiani". Ne uscivano falegnami, fabbri, carrozzieri. L'Opera era stata voluta dal filantropismo e dalla sensibilità pedagogica di un nobile locale, il conte GIROLAMO MONTANI, che nel 1849 aveva devoluto tutti i propri beni a questa iniziativa. Egli fu il finanziatore e l'ispiratore del progetto, in esso rispecchiando le idee progressiste e l'alto impegno morale di una cultura nazionale che viveva ancora pienamente i valori romantici, mentre già si apriva alla considerazione dei problemi sociali ed economici. Con L'unità nazionale, nel 1861, un decreto del Commissario per le Marche, Lorenzo Valerio, trasformò l'Opera Pia in Istituto di Arti e Mestieri. Ne fu direttore per due anni l'architetto GIOVAN BATTISTA CARDUCCI, uomo di cultura e di esperienza europea, in particolare estimatore della società francese e dei modelli di sviluppo che ad essa dava la politica di Napoleone III. Con questa trasformazione la scuola perse la originaria funzione morale e acquistò una sua specificità tecnica funzionale allo sviluppo della produzione verso forme artigianali ed industriali. Nel 1863, con l'intento di dare all'Istituto un'impronta veramente moderna ed europea, il Sindaco di Fermo,

FERMO NEL 2004 HA CELEBRATO IL 150° Anniversario dell' I.T.I. "Montani"

Marchese TREVISANI, insieme all'architetto Carducci, volle che la direzione venisse affidata a qualcuno che disponesse di aggiornate competenze nell'insegnamento tecnico; fu così che venne chiamato a dirigere la scuola il giovane ingegnere francese IPPOLITO LANGLOIS, già direttore del Conservatorio di Arti e Mestieri a Parigi. Tra l'altro, in quegli stessi anni, l'architetto Carducci stava realizzando per la città

officine; il grado superiore destinato a formare "artisti" e "capi di officina e ingegneri pratici" per le ferrovie e la marina. Fu Langlois, nel suo primo biennio di direzione, che progettò e fece realizzare, adiacenti alle aule, le Officine, ampie ed efficienti nelle strutture. L'importanza che la scuola aveva ormai assunto con la sua impronta europea le permise di partecipare alle Esposizioni Universali che si tenevano nelle maggiori capi-

collaboratore delle edizioni scientifiche Hoepli, l'ingegner TIBALDI, già direttore della Scuola Industriale di Vicenza, l'ingegner I.GOLFARELLI, già direttore delle Officine di Precisione G.Galilei di Firenze, l'ingegner G.GIORGI, noto per i suoi meriti scientifici. Nel primo decennio del secolo accanto alla sezione di Meccanica, al cui sviluppo e alla cui modernizzazione dei laboratori aveva notevolmente contribuito l'o-



di Fermo delle soluzioni urbanistiche e degli interventi sulla rete viaria ispirati al sistema dei boulevards parigini. La piccola città di provincia, nel pensiero dei suoi uomini politici e di cultura, peraltro molto sprovvincializzati, doveva seguire la più avanzata punta europea in fatto di cultura industriale e di urbanesimo moderno. L'ingegnere Ippolito Langlois subito introdusse nell'istituto fermano i sistemi didattici adottati nelle écoles polytechniques, volute da Napoleone III per supportare lo sviluppo industriale e il progresso sociale della Francia; egli divise i corsi in due ordini di studi: il primo grado destinato all'istruzione elementare, all'acquisizione di abilità artigianali (con il disegno ornato e industriale) e al lavoro nelle

tali del continente. Nel 1884, sempre per opera di Langlois, l'Istituto di Arti e Mestieri fu riformato in Scuola Industriale per le Marche. Nel pensiero del grande direttore l'istituto fermano, come era nato per preparare gli artigiani e i tecnici del nascente stato borghese, così doveva continuare a rivedere i propri corsi e programmi in concomitanza con l'evoluzione dei modelli produttivi. Nel 1907, prendendo la denominazione di Regio Istituto Industriale Nazionale, la scuola ebbe il riconoscimento del diploma da parte dello stato e i suoi diplomati poterono accedere ai Politecnici. E' anche in questo periodo che le Officine, vennero potenziate e furono dirette da eminenti personaggi del mondo della cultura tecnica: l'ingegner E. GARUFFA,

però dell'ingegner P. CONTALDI, fu aperta la sezione di Elettrotecnica, all'avviamento della quale fu chiamato, da Torino, l'ingegner G. VEROI. Nel 1933 l'Istituto fu dedicato a Filippo CORRIDONI, che della scuola era stato allievo; nel 1946 su richiesta del collegio dei docenti, un Decreto del Ministero ripristinò l'originaria denominazione. Nel 1933 l'Istituto contava le sezioni di Meccanica, Elettrotecnica, Chimica, Radiotecnica. Negli anni quaranta, per il prestigio raggiunto, l'Istituto divenne sede di corsi speciali preparatori per avieri. Al 1961 risale l'apertura del corso di Elettronica, al 1971 del corso di Informatica.

Ricerca storica e testo
della prof.ssa
Guglielmina Rogante



mento" di questi luoghi. Per me è anche un "ritorno a casa" perché sono nato e vissuto a Trani, la bella e antica città di mare pugliese prima di andarmene a studiare e lavorare a Milano per oltre 40 anni. Qui ritrovo le atmosfere dei miei anni giovanili: i profumi del mare e della campagna, le brezze carezzevoli e i venti sferzanti, l'Adriatico placido e accogliente dell'estate e quello tempestoso così temibile e così emozionante da guardare d'inverno standosene al riparo sulla riva. Ma solo nella gente marchigiana ritrovo ancora la cordialità non formale, la gentilezza, l'allegria bonomia paesana, il senso comunitario altrove spesso deteriorati se non del tutto smarriti.

mare di Portonovo ai boschi del Conero, alle foreste delle Cesane, ai paesi dell'interno (Cagli, Sassocorvaro, etc). La differenza è che questa "metropoli" non è un compatto, immenso agglomerato di cemento dilaniato dal rumore e dai gas di un traffico interminabile, ma un armonico alternarsi di centri storici miracolosamente intatti, fiumi, foreste e montagne, spiagge e scogliere dove i segni della modernità e dello sviluppo economico non hanno quasi mai deturpato gli antichi assetti urbanistici, il ricco patrimonio naturalistico, di arte e cultura. Un universo stupendo insomma in cui, come il poeta di Recanati, ho tutta l'intenzione di "nafragare" per tanti anni ancora.

ALDO CAPITINI UN PENSATORE UMBRO TEORICO DELLA NON VIOLENZA

Ho letto con entusiasmo l'articolo apparso sul numero di ottobre 2004 concernente la recensione del libro INDIA - MAGIE E COLORI di Fiammetta Positano De Vincentiis - e con lo stesso entusiasmo sono andato a comprare il libro. Sfolgiandolo ho provato un po' di invidia per Fiammetta, per il suo modo di saper vedere e descrivere un mondo che non ho mai visto ma che ho sempre immaginato affascinante. Mentre leggevo però il mio pensiero è andato sempre più ad un uomo che ha fatto grande, con la non violenza, l'INDIA, un uomo simbolo che ha dimostrato come si possono ottenere le cose semplicemente con l'amore, la gioia e la stima del prossimo; mi riferisco naturalmente al Mahatma Gandhi. Mi sono chiesto allora "Esiste o è esistito un Gandhi Italiano e possibilmente Marchigiano o Umbro?" Non ho dovuto pensare molto anche perché lo scorso

anno, parlo del 2003, ricorreva il 35° anno della scomparsa di un grande pensatore perugino, teorico della non violenza ed ammiratore di Gandhi nella cui parola trovò lo spirito di tolleranza verso le altre religioni ed il senso che ogni lotta per la libertà è anche una lotta religiosa. Mi riferisco ad ALDO CAPITINI. Chi era Aldo Capitini? Da uno dei tanti siti internet a Lui dedicati ho preso stralcio di alcune informazioni che qui di seguito riporto: Avverso al regime fascista rinunciando di prender la tessera del partito con conseguenza il licenziamento dalla "Normale di Pisa" ove insegnava, dedicò tutta la sua vita - innumerevoli sono le sue opere ed i suoi scritti - alla non violenza "La non violenza, una concezione laica ed aperta, non dogmatica, della religiosità" "Una visione della democrazia come impegno civile volto a diffondere in ogni direzione il potere sociale e istituzionale" che costituiscono, nel pensie-

ro di Capitini, terreni positivi ed avanzati per costruire una risposta ai problemi della società contemporanea. Di lui ci rimane una manifestazione che tutti conosciamo, apprezzata nel mondo cattolico e non: "La marcia della pace" che si tiene ogni anno ad ottobre da Perugia ad Assisi. Anche se con ritardo la nostra Associazione vuol ricordare

ogni causa di libertà e di giustizia. Lo conoscevo poco di persona. Invece avevo con lui una vecchia collaborazione epistolare nel senso che mi scriveva sovente di ognuno dei problemi morali della società contemporanea. Mi dice Pietro Longo che a Perugia era isolato e considerato stravagante. C'è sempre una punta di stravaganza ad andare contro corrente, e



la scomparsa di questo grande pensatore umbro che, come annotò Pietro Nenni nel suo diario il giorno 21 ottobre 1968: "E' morto il Prof. Aldo Capitini. Era un'eccezionale figura di studioso. Fautore della non violenza, era disponibile per

Aldo Capitini era andato contro corrente nell'epoca del fascismo e di nuovo nell'epoca post-fascista: forse troppo per una sola vita umana, ma bello" Roberto Mingolla

POESIE di Rosangela Spera

La Parola

Come sfera
a lungo sopportata
dalla sanguinante gola
infine rotola
così nel silenzio
urge
la parola
la parola che si fa
la parola che diviene
la parola che s'incarna.

Noi

I pensieri
più sottili
gl'inconfessabili
desideri
le essenze
mortal
noi.

ARTIGIANATO CULTURA TURISMO

Visto a Milano al MACEF di Anna Canepa

Scoprire le emozioni di una vacanza "diversa" è ormai una tendenza consolidata di un nuovo modo di intendere il turismo, in cui s'intrecciano valori e interdipendenze soggettivi. E' avvenuto un passaggio da un'offerta rigida ad un'offerta elastica e diversificata poiché la domanda è diventata più articolata e consapevole. E' quello che passa per essere un "turismo intelligente".

Le Marche hanno una forte capacità catalizzatrice nella tradizione di un alto artigianato. Quello, per intenderci, che giova a comunicare quel senso di vita antica che era nei vecchi mestieri ma è anche testimonianza di continuità, ancorché unita ad impegno, originalità e tensione creativa nell'esplorazione di sempre nuovi sentieri dell'arte.



Al Macef, nel settore "tempo di moda", abbiamo notato una particolare lavorazione di pietre dure intrecciate da oro e argento che Patrizia Salvatori, artigiana di Senigallia, crea nell'atelier Shara Montazah riscuotendo il consenso del mercato più esigente e ricevendo visite di illustri personaggi della

che ognuno può programmare come crede, potrebbe avviarsi ricordando l'arte



grandissima che dal tardo Medioevo dimostrarono Casteldurante (oggi Urbina), Urbino, Pesaro nella lavorazione della maiolica fin quasi al 1700, dallo stile "severo", allo stile "bello" all'"istoriato", al "raffaellesco".

Del tutto popolare e destinata all'uso pratico e domestico la produzione delle terrecotte di Fratterosa, Mercatino Conca, Barchi e Vergineto.

Modernissima e di alto pregio è l'attività artigianale degli orafi, nella città di Fano in particolare. Diffusa da sempre a Piobbico la lavorazione di tappeti e di coperte.

Esempi di superbi artigiani del ferro battuto si trovano anche a Sant'Angelo in Vado ove l'attuale laboratorio prosegue la tradizione con sempre nuovi allievi.

Ereditata da un "mastro pipaio" del primo novecento operante a Cantiano, la sorprendente produzione delle pipe in radica a Pesaro e Cagli ha acquistato fama internazionale. Insolita, ma legata alla tradizione del Carnevale di Fano, l'attività degli artigiani della cartapesta.

Ci accompagna in questo percorso la Confartigianato di Pesaro e Urbino che ci ricorda che gli antichi mae-

stri scalpelli di Sant'Ippolito rivaleggiarono con i più famosi maestri

comasini e oggi la località è conosciuta come il "paese delle madonnine" scolpite. Sin dal 1476 nell'alta valle del Metauro sorsero vere e proprie scuole del legno che hanno reso fiorente l'industria del mobile e così sopravvive la vecchia tradizione della tarsia di cui si conservano importanti esempi in numerose chiese marchigiane.

Insospettite forme di artigianato artistico sono praticate ancora in famiglia come ad esempio il ricamo che ha grande tradizione a Mobaroccio con il "pizzo al chiacchierino". E' invece molto nota un'attività prettamente urbinata come la serigrafia e la stamperia d'arte, che ha proprio nella città ducale un nucleo di operatori che, in Italia e all'estero, è conosciuta sotto la denominazione di Scuola di Urbino, che è come dire uno dei centri più attivi ed impegnati della grafica italiana degli ultimi anni. Anche l'artigianato artistico ha mero titolo di essere ricompreso in quel vecchio slogan che dice "più cose in una sola vacanza" e che sottolinea la poliedricità dell'offerta turistica.

Confartigianato turismo ci da appuntamento alla prossima BIT di Milano 2005 con un'esposizione presso lo stand della Regione Marche.

I vini maceratesi inebriano i palati dei milanesi

Ivini doc e docg della provincia di Macerata sono stati presentati nel corso di una serata organizzata dalla Camera di Commercio a Palazzo dei Giuriconsulti di Milano. Passerella milanese per i vini Doc e Docg della provincia di Macerata. Ad un'anno esatto dalla promozione a Milano del ciauscolo, la Camera di Commercio di Macerata e la propria azienda speciale, Ex.It, hanno presentato ad un folto parterre di giornalisti specializzati e operatori commerciali milanesi i tesori della viticoltura maceratese. Guidata dal noto sommelier Cesare Lapadula, la degustazione dei vini si è aperta con il "Colli Maceratesi bianco", seguito da "Verdicchio di Matelica". La serie dei rossi ha visto nell'ordine presentazione e degustazione dei "Colli maceratesi rosso", "Rosso Piceno" e "Vernaccia di Serrapetrona docg". Il servizio ai tavoli è stato curato dagli allievi dell'Istituto alberghiero di Cingoli, coordinati da alcuni loro insegnanti e dal sommelier Enzo Gironella.

L'incontro - sul tema "Macerata... un territorio d'etichetta" - si è svolto nella prestigiosa sede di Palazzo dei Giuriconsulti con la sua panoramica terrazza che si affaccia su Piazza Duomo. Giuliano Bianchi, presidente della Camera di Commercio e Cesare Latini, presidente della Ex.It hanno accolto e salutato gli ospiti spiegando come l'iniziativa milanese si inserisca in una più vasta azione di promozione delle eccellenze enogastronomiche maceratesi e dello stesso territorio della provincia di Macerata. A decantare lo "sposalizio" tra la qualità dei prodotti e le peculiarità ambientali e artistiche del territorio maceratese sono stati il giornalista Carlo Cambi e lo storico Evio Hermes Ercoli. L'enologo Roberto Potentini e l'ingegnere alimentare Lucia Bailetti hanno illustrato, rispettivamente, le eccellenze enologiche del territorio e le tecniche per una corretta analisi sensoriale del vino. Alla serata, organizzata dalla ormai collaudata équipe della Camera di



I degustatori milanesi

Commercio di Macerata, con la regia di Roberto Pierantoni, hanno preso parte anche il Questore di Milano, Paolo Scalpis, nativo di Macerata; l'ingegnere maceratese Franco Malgrande, direttore tecnico del palcoscenico del restaurato Teatro alla Scala; l'architetto Mario Quadraroli (è originario di Serrapetrona), responsabile del settore mostre dell'assessorato alla cultura della Provincia di Milano; Giuliana de Antonellis, responsabile delle iniziative editoriali dell'Associazione dei Marchigiani ed Umbri di Milano e Lombardia.

Congresso Identità Golose

La cucina della memoria delle nostre nonne e madri, che riempiva lo stomaco al solo sentirne il profumo sulla soglia di casa, è diventata grande. Ora è cucina d'autore, perché grandi chef oggi la rivisitano e la ripropongono in una veste nuova, ma in fondo gli ingredienti sono gli stessi con l'aggiunta di un pizzico di fantasia e, per alcuni, di genialità. Quel "non so che" che trasforma un piatto in qualcosa che va oltre il quotidiano e merita di essere conosciuto come grande.

Dal 23 al 25 gennaio a Palazzo Mezzanotte, il Palazzo della Borsa, si è svolto un congresso che ha riunito 18 grandi chef (dalle Marche all'Umbria, dalla Lombardia alla Spagna, dalla Sicilia agli States) che hanno tenuto lezioni di cucina ad un pubblico di addetti ai lavori, giornalisti, invitati e sponsor, tutti curiosi di carpire qualche segreto, ma ancor più desiderosi di degustare. Tutto un piano, infatti, era destinato alle degustazioni di alimenti e bevande uniche nel loro genere.

LO ZAFFERANO COLTIVATO PER LA PRIMA VOLTA NELL'ALTO MACERATESE

La coltivazione rientra in un progetto sperimentale del Gal Sibilla coordinato dall'Istituto di botanica ed ecologia dell'università di Camerino. E' toccato allo chef Roberto Sebastinelli, già campione del mondo ai fornelli, il privilegio di utilizzare per un ottimo risotto, e per altri appetitosi piatti, i primi fiori di zafferano coltivati nel maceratese. Lo ha fatto ad Abbazia di Fiastra per una ristretta cerchia di esperti, rappresentati di enti pubblici, giornalisti, invitati dal Gal Sibilla alla presentazione dei risultati della prima fase del progetto avviato un anno fa riguardante "Recupero, sperimentazione e promozione di piante officinali e medicinali". L'iniziativa, affidata sul piano scientifico al Dipartimento di Botanica ed Ecologia di dell'Università di

Camerino, si è incentrata sulla melissa, la malva, il tarassaco, il cardo mariano e, appunto, lo zafferano, che rappresenta la novità assoluta per questo territorio. L'équipe di studiosi e tecnici, guidata dal professor Andrea Catorci, il 19 agosto scorso ha messo a dimora per la prima volta bulbi di zafferano in due piccoli appezzamenti di terra in altrettante aziende agricole nelle località Podalla di Fiastra a Taro di Pievetorina. Tra il 19 ottobre ed il 2 novembre i fiori di zafferano sono stati raccolti e, dopo la necessaria lavorazione manuale, posti in vasetti di vetro presentati per la prima volta in occasione dell'incontro pubblico organizzato ad Abbazia di Fiastra dal presidente del Gal, Luciano Ramadori. Dagli interventi dello stesso

professor Catorci e degli altri componenti il gruppo di ricerca (Demetrio Pancotto, Paola Scocco, Alessandra Vitanzi) è emerso che lo zafferano, cultura antica, ma assente nella produzione agricola marchigiana, può rappresentare un'opportunità nuova per le zone dell'entroterra montano della nostra provincia; ciò sia in termini economici (la spesa elevata per l'acquisto dei primi bulbi da impiantare può essere facilmente ammortizzata negli anni e la redditività risulta superiore alla media delle altre produzioni), sia in termini occupazionali e sociali. A questa coltura, proprio per le sue caratteristiche non estensive e di esclusiva manualità, possono essere destinate, infatti, forze lavorative anziane particolarmente presenti nell'entroterra maceratese.

Umbria mistica - Itinerari della Santità

L'arte e la santità rendono l'Umbria uno scrigno di bellezza sensibile e mistica che si rispecchia nella cornice dell'ambiente naturale.

Il visitatore che si apre con disponibilità di spirito ad accogliere il messaggio che sale dalle colline, dalle basiliche e dai santuari, dalle Madonne dolci e protettive, riporta indelebile un ricordo che arricchisce la sua cultura e la sua anima. Con gli itinerari proposti, pellegrini e turisti sono invitati ad un suggestivo percorso in compagnia di eremiti, contemplativi, poveri mendicanti, uomini e donne come Benedetto,

Scolastica, Francesco, Chiara, Angela, Rita, Veronica e tanti spiriti anonimi che hanno arricchito la nostra "madre terra" umbra. Venendo da Roma, alle porte dell'Umbria, troviamo a Terni la memoria del vescovo e martire San Valentino, venerato in ogni parte del mondo come patrono dell'amore umano e divino. E' la prima accoglienza o l'ultimo saluto dell'Umbria al pellegrino romeo.

Grafic Art

Studio e realizzazione grafica - Pre-stampa - Scansione immagini in alta risoluzione con scanner a tamburo - CTP.

Stampa offset - Editoriale e Artistica - Stampa grande formato - Banner e striscioni UV

Via Morandi, 2 - Melegnano (MI) - Tel. 02.9839154 Fax.02.98129195 e.mail: print@incornice.com

LA FORESTA FOSSILE DI DUNAROBBA

Questo sito paleontologico è uno dei più importanti del mondo. Già dal 1600, per opera del Principe Federico Cesi e dello Stellutti, si era a conoscenza dell'esistenza di ritrovamenti di legni fossili nelle campagne di Avigliano Umbro, Montecastrilli, Sismano e Rosaro.

Caratteristiche

Le caratteristiche che la rendono unica sono: - Si tratta di una foresta fossile i cui tronchi

sono ancora formati dal loro legno originario che ci ha permesso,

tramite studi sia istologici che dei pollini, dei frutti e delle impronte delle foglie di poter dire con certezza che si tratta di un bosco di conifere del genere Taxodium, probabilmente una forma estinta di Sequoia molto simile all'attuale Sequoia sempervirens;

- Tutti i tronchi di questa foresta sono ancora eretti, cioè hanno mantenuto la loro posizione di vita, che ha permesso agli scienziati di poter studiare il materiale che si trova alla base dei tronchi (a circa 30 metri di profondità rispetto all'attuale piano di campagna) che formava il suolo dove le piante vivevano. Emerge così che la Foresta Fossile di Dunarobba è vissuta 3 milioni di anni fa, alla fine del Cenozoico e precisamente nel Pliocene superiore, sulla sponda di un immenso lago che solcava tutta l'Umbria, che a quel tempo era caratterizzata da un clima caldo umido dove vivevano leoni, scimmie, rinoceronti e mammoth.

Storia recente

La Foresta Fossile di Dunarobba è stata riportata alla luce, tra i primi anni 70 ed il 1987, nel corso dei lavori di estrazione di una cava di argilla, che serviva ad alimentare la vicina fornace di laterizi. Nel novembre del 1987 la Soprintendenza archeologica dell'Umbria ha cominciato

le proprie attività di tutela: rilevamento grafico, fotografico e topografico dell'area.

Nel 1988 è stato imposto il vincolo di divieto di estrazione dell'argilla nella cava e sono state realizzate coperture provvisorie "in situ" per proteggere i tronchi dall'azione degli agenti atmosferici.

Dal 1990 è stato attivato un sistema di monitoraggio, ancora in funzione, che rileva lo stato di salute dei tronchi. Dal 1991 sono iniziati dei trattamenti sperimentali di conservazione e protezione

ne della foresta.

Nell'aprile del 1998 si è tenuto ad Avigliano Umbro un convegno sulla Foresta Fossile a cui hanno partecipato studiosi sia nazionali che internazionali e rappresentanti della Provincia di Terni, della Regione dell'Umbria, del Provveditorato agli Studi di Terni, dell'Università degli Studi di Perugia, della Soprintendenza Archeologica dell'Umbria, dell'Ufficio Unesco e del Comune di Avigliano Umbro. Da tale convegno sono emersi nuovi dati scientifici sull'importanza di questa foresta e sono stati presi impegni da parte dei vari Enti partecipanti a collaborare per la salvaguardia e lo sviluppo di questo straordinario patrimonio paleontologico.

La Foresta Fossile diventa un Francobollo

L'emissione del Valore Postale è avvenuta il 14 Aprile 2000 alla presenza del sindaco di Avigliano Umbro, Carla Pernazza. Il valore è di £.800 (€ 0,41). Il Ministero delle Comunicazioni e le Poste Italiane S.p.A. hanno deciso di far diventare "Francobollo" la Foresta Fossile di Dunarobba, accogliendo le numerose richieste pervenute sia a livello locale e in generale dell'intera Regione Umbria.



Ricordo di una voce d'angelo

Renata Tebaldi, una delle più affascinanti voci di soprano degli ultimi cento anni, protagonista della stagione d'oro di rinascita del bel canto nel secondo dopoguerra nasce a Pesaro il giorno 1 febbraio 1922. Dotata di una bellezza vocale proropente, limpida e purissima, è rimasta ineguagliata per splendore vocale, dolcezza della linea espressiva e del porgere, nonché per l'admantina intonazione.

Dapprima studia da soprano con i maestri Brancucci e Campogalliani al conservatorio di Parma e poi con Carmen Melis al Liceo Rossini di Pesaro. Nel 1944 debutta a Rovigo nel ruolo di Elena nel Mefistofele di Arrigo Boito.

Nel 1946, terminata la guerra, partecipa al concerto di riapertura della Scala sotto la direzione del maestro Arturo Toscanini, il quale nell'occasione la definisce "Voce d'angelo", un appellativo che la seguirà per tutto il resto della carriera. Pochi sanno però che il primo concerto di

Renata Tebaldi, tenutosi ad Urbino, venne diretto nientemeno che da Riccardo Zandonai, che come Toscanini rimase letteralmente inebriato dalla voce della ragazza.

Nel 1948 esordisce all'Opera di Roma e all'Arena di Verona e da quell'anno fino al 1955 si esibirà ripetutamente alla Scala. Dal 1951 canta ogni anno al Metropolitan di New York, di cui è membro stabile dal 1954 al 1972. Sempre in questi anni, Renata Tebaldi si esibisce anche a Parigi, Buenos Aires, Rio de Janeiro, Barcellona, Chicago, S. Francisco e Los Angeles, Vienna, Unione Sovietica. Nel 1976 lascia definitivamente il palcoscenico, dopo una serata di beneficenza alla Scala per i terremotati del Friuli. Nella sua carriera Renata Tebaldi ha collaborato con oltre 70 direttori d'orchestra (tra i più noti, figurano autentici giganti della musica come De Sabata, Giulini, Toscanini, Solti, Karajan).



Come ha scritto il musicologo ed esperto di voci Rodolfo Celletti: "...la Tebaldi è stata la cantante che ha trasferito nella seconda metà del Novecento un modo di eseguire il repertorio lirico maturato nel cinquantennio precedente. Anche in certi vezzi (l'abbandono che porta a rallentare i tempi, l'indugio voluttuoso su note di dolcezza paradisiaca), costei è persa, fra i soprani odierni, lo specchio di una tradizione che si è probabilmente esaurita con lei, così come, fra i tenori, si è esaurita con Beniamino Gigli". Renata Tebaldi si è spenta il 19 dicembre 2004 nella sua casa di San Marino, all'età di 82 anni. *Da Biografie on line*

VII Centenario di San Nicola da Tolentino

Il VII Centenario della morte ripercorre la strada che si è aperta il 10 settembre 1305, per giungere fino a noi, riscoprendo parte dell'arte e delle espressioni di pietà popolare sparse in suo onore in tutti i continenti.

A questo tende l'articolato programma di avvenimenti, dall'ottobre del 2004 alla primavera del 2006: convegni, mostre (Roma, Madrid, Vienna), pubblicazioni di grande prestigio.

Come altri santi, San Nicola da Tolentino ha portato il messaggio cristiano e l'immagine dell'Italia in ogni angolo della terra legando il vocabolo "Tolentino" a numerose località e personaggi: le ritroviamo perfino nel cuore delle foreste dove secoli fa missionari agostiniani hanno portato la fede cristiana e la devozione a San Nicola.

Il poema pittorico del trecentesco Cappellone di San Nicola ispira da secoli l'iconografia del Santo e incanta le folle di devoti che giungono alla sua tomba.

Celebrazioni Benedettine

Norcia - 20/21 marzo

La primavera arriva portando con sé una delle feste più importanti e sentite: la festa di San Benedetto, patrono della città e patrono d'Europa. La sera del 20 marzo giunge a Norcia, accolta dagli ambasciatori degli stati europei, una fiaccola proveniente da una capitale europea. Il giorno successivo la città vive una giornata all'insegna del suo glorioso passato medievale.

Una rievocazione storica che coinvolge tutta la popolazione in un tripudio di colori, suoni e bandiere con l'immane competizione fra le "guaitte", i sei rioni cittadini, in un torneo alla balestra.

Per ulteriori informazioni rivolgersi all'ufficio IAT della Valnerina Piazza Garibaldi n.1 06043 Cascia tel. 074371147 Fax 074376630 Mail: info@iat.cascia.pg.it

HERBARIA: SEGRETI E MAGIE DEL MONDO DELLA NATURA



Tolentino

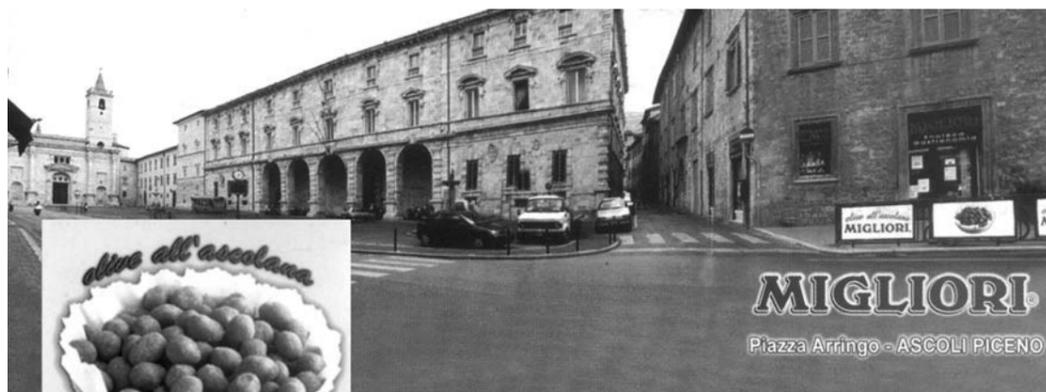
L'Abbadia di Fiastra si trova immersa in una riserva naturale di 100 ettari posta nella provincia di Macerata. Si tratta di un convento edificato nel 1142 dai monaci cistercensi, che tutt'ora vi risiedono, per iniziativa di S. Bernardo. Questo luogo presenta le caratteristiche naturali ideali per ospitare una importante manifestazione realizzata dalla Fondazione Cassa di Risparmio della Provincia di Macerata in collaborazione con la Camera di Commercio di Macerata e denominata "Herbaria, segreti e magie del mondo della natura". Il progetto si propone lo scopo di costruire un percorso armonico all'interno della provincia di Macerata, in cui il mondo vegetale s'intrecci con quelli della natura e dell'arte, dando

così modo di riscoprire luoghi, ambienti, tradizioni, opere d'arte, prodotti artigianali ed enogastronomici, cure

mediche tradizionali di derivazione vegetale. Un ritorno alla cultura delle erbe, a valori e tradizioni che rischiano di sparire travolti dall'avanzare della globalizzazione. Herbaria si rivolge ad un target composto da medici, erboristi, dietologi, ambientalisti, operatori di cure e terapie erboristiche e tutti coloro che sono interessati a conoscere meglio gli aspetti del territorio collegati alla natura, alla salute ed all'arte culinaria. La manifestazione di Fiastra ha richiesto un anno di lavoro e di ricerca e nel corso dei tre giorni di durata prevede tre diversi piani di lavoro. Il primo è il settore botanico che intende far meglio conoscere le erbe dal punto di vista scientifico in particolare per quanto riguarda la loro capacità di portare benessere a coloro che ne fanno uso.

Poi il settore culinario, rivolto in particolare agli operatori turistici come i ristoratori e gli albergatori, ma anche insegnanti e studenti delle scuole alberghiere che possono migliorare ed ampliare il loro patrimonio di conoscenze. Il settore terapeutico poi, che vuole valorizzare l'approccio globale alla Natura come "Forza Mediatrix" e dunque superare l'approccio utilitaristico. Per tutta la durata dell'evento vi saranno corsi di formazione a carattere professionale e stages di approfondimento tecnico, terapeutico e culinario. L'appuntamento per tutti gli interessati è quindi previsto all'Abbadia di Fiastra di Tolentino dal 12 al 15 maggio. Naturalmente informazioni più dettagliate si possono trovare sul sito ufficiale dell'evento www.herbaria.it oppure rivolgendosi alla segreteria organizzativa: Fondazione Carima Piazza V.Veneto, 5 - 62100 Macerata tel. 390733261487 fax. 390733247492 info@herbaria.it

Franco Scotti



MIGLIORI... Le migliori olive ascolane

Olive verdi, carne di manzo, maiale, pollo, parmigiano reggiano, uova, olio di oliva, vino bianco, cipolla, carota, sedano, farina di grano tenero, pangrattato, sale, noce moscata, aromi naturali.

Laboratorio
Zona I. Campolungo, 53 -
63100 ASCOLI PICENO - ITALY
Tel. +39.0736.403787 - E-mail: vendita@migliorolive.it

MONTEROSSO LA PASTA DI FARRO

Niente è più bello di un campo di farro. Una vasta distesa di spighe, bionde, esili, che ondeggiano nel vento.

Spighe di farro, senza tempo, sono sostanza, colore e radici, le nostre radici.

La produzione di farro Triticum Dicoccum della Monterosso è sicuramente una delle più rappresentative dell'Italia Centrale e delle Province di Pesaro/Ancona.

La Monterosso produce e seleziona in circa 500 ettari il farro Triticum Dicoccum che è senza dubbio il cereale più antico al mondo in quanto usato dai Faraoni dell'antico Egitto già 7.000 anni prima di Cristo. Successivamente fu utilizzato dalle civiltà mediterranee, fino ad arrivare ai Romani che ne fecero alimento primario e vittorioso per il nutrimento dei loro centurioni. Oggi la naturale e necessaria riscoperta degli alimenti funzionali e genuini, fa sì che il Farro Monterosso sia il cereale più prezioso e nobile per ottenere una pasta leggera, digeribile e nutriente. La pasta Monterosso abbina gusto, salute, dieta, evidenziando gli antichi sapori della cucina mediterranea e rappresentando cultura e qualità di vita.

La Monterosso dopo anni di selezione è riuscita ad ottenere un farro geneticamente riconducibile a quello originario tanto da ottenere il brevetto vegetale del suo seme "Monterosso Select" (unico al Mondo). La produzione Monterosso è interamente seguita, in

tutti i vari processi, da personale altamente specializzato, con sistemi di autocontrollo interno lungo tutto l'intero processo di filiera ai sensi della norma HACCP ed UNI EN ISO 9001:2000.

La pasta Monterosso è prodotta con sistemi artigianali, trafilata al bronzo ed essiccata a bassissima temperatura per circa 3 giorni. Dal punto di vista nutrizionale vanta un basso contenuto di grassi e colesterolo, è ricca di calcio, di fibre (10 volte superiore al grano duro), è molto leggera e digeribile ed ha grazie al suo colore oro ambrato, una forte presenza di isoflavoni (sostanze antiossidanti).

L'Azienda Monterosso è leader in Italia per produzione di farro e pasta di farro. In assoluto è l'Azienda che si è adoperata sin dall'inizio degli anni '90 a promuovere e valorizzare il farro Triticum Dicoccum prodotto in Italia Centrale (Alta Marca). E' della Monterosso l'iniziativa di costituire il primo Consorzio Italiano per la tutela, la valorizzazione e la promozione del farro Triticum Dicoccum e della pasta da esso ottenuta.

La Monterosso ha anche aperto, in collaborazione con la Facoltà di Agraria (DIBIAGA) dell'Università degli Studi di Ancona, la strada alla valorizzazione scientifica del farro e della pasta di farro. Numerose iniziative ed importanti convegni sull'aspetto sensoriale e salutistico - nutrizionale della pasta di farro sono stati realizzati dalla Monterosso in collaborazione con questa

Università.

La produzione tradizionale della Monterosso di pasta, farro e farina è facilmente rintracciabile nelle scaffalature dei punti vendita nazionali più attenti ed esigenti della moderna distribuzione organizzata (supermercati - ipermercati).

Tutta la pasta viene confezionata a mano in una elegante scatola di colore verde.

La distribuzione nell'interland lombardo interessa i seguenti gruppi di moderna distribuzione:

- Esselunga; GS; Rialto; IL Gigante; Auchan

Rinascente; Cityper SMA. Un centro unico in Italia è stato realizzato dall'Azienda Monterosso, al suo interno, utilizzato come ristorante/laboratorio per esaltare e valorizzare le caratteristiche del farro e della pasta di farro in cucina.

La "Farroteca Monterosso" è in grado, su prenotazione (tel. 349.4371038) di allietare i Vostri momenti conviviali con piatti unici quanto deliziosi interamente realizzati utilizzando questo prezioso cereale. Venendo a trovarci potrete sbizzarrirvi dagli antipasti fino al dolce nelle più stravaganti proposte degustative a base di farro. Niente paura il ritorno a casa può essere fatto anche il giorno dopo perché l'Azienda Monterosso dispone del suo Borgo Turistico, denominato "Borgo Roncaglia" (tel. 335.5846486) dove è possibile soggiornare per uno o più giorni immersi in un territorio unico e speciale ricco di storia, cultura e tradizioni.



MONTEROSSO Società Agricola Forestale a r.l.

Sede Legale: Via Monterosso, 47 - 60041 Sassoferrato (AN)

Sede Amm: Via Costantinopoli, 7 - 61047

San Lorenzo in Campo (PU)

Tel. 0721.776511 fax 0721.776112 E-mail info@mrosso.it

www.mrosso.it www.farrotecamonterosso.it

Cap.Soc. _ 78.000,00 i.v. - Tribunale An n° 23401

C.C.I.A.A. An. n° 129454

Cod. Fisc e Partita I.V.A. n° 01411670423

Prodotti tipici umbri



La cicerchia o cecera.

Non cercatelo neppure nelle tabelle ufficiali della composizione degli alimenti dove questo legume, dalla forma un po' angolosa, rustico, ma saporitissimo, è un illustre sconosciuto. Quasi scomparso dall'uso, il "legume dei poveri" pur avendo tutti gli attributi degli altri legumi, oggi sta recuperando terreno, proprio in virtù delle coltivazioni biologiche dell'area del Monte Cucco. Classica è la zuppa insaporita in un soffritto di lardo, aglio, salvia ed un'ombra di conserva o di polpa di pomodoro. Sul fondo della scodella, pane casareccio raffermo, leggermente abbrustolito ed un filo d'olio sopra.

Preferibilmente olio locale che un'attenta coltivazione prima, poi un trattamento e spremitura delle olive al tempo opportuno, pongono tra gli extravergini caratterizzati da un'elevata qualità organolettica. Tra le varietà si evidenziano la moraiola, la borgiona e la nostrale di Rigali, tipica dell'area di Gualdo Tadino, che è nota in campo agronomico per possedere una particolare resistenza alle condizioni climatiche avverse ed alle basse temperature.

La ricotta

L'umilissima, snobbata ricotta, può assumere un ruolo di primo piano nella dieta di tutti i giorni con il suo basso contenuto in grassi, di quasi un terzo inferiore agli altri formaggi morbidi. E' l'ingrediente perfetto, l'unico protagonista assieme agli spinaci per i ripieni dei ravioli e dei cannelloni. Anche se noi preferiamo, sulla scorta di ricordi giovanili, parlarne come un delizioso dessert. Mescolata a lungo con una spolverata di zucchero ed un cucchiaino di polvere di caffè o di cacao amaro, fino a renderla cremosa, era una festosa conclusione del pranzo od una merenda da ricordare. Chissà che non ritorni a figurare nella lista di un qualche ristorante: in attesa, vale proprio la pena di spenderci i pochi soldi che costa.



I passatelli

Un piatto del tutto a sé, che recupera il pane secco adatto solo da grattugiare, nobilitandolo però con l'uovo, il ricco parmigiano ed una grattatina di noce moscata e di scorza di limone, sono i passatelli. Il ferro rotondo a due manici ed una serie di fori attraverso i quali per pressione si trafila l'impasto, non mancava mai nell'attrezzatura anche delle famiglie più povere. Gran piatto della tradizione sono il banco di prova di ogni massaia perché, anche dopo cotti, dovranno mantenersi interi, ma sempre morbidi. Di rigore mangiarli cotti in un brodo ricco, senza cadere nella trappola di chi li presenta asciutti. Certo, è tutt'altra cosa quando si può disporre di carne per i ripieni, per le grandi occasioni familiari, le ricorrenze e le festività natalizie. Allora nascono i cappelletti, corposi, nella loro forma a cappello di curato di campagna, con cupola e bordo spesso.

Il brustengo

Quando la fame era nera per la povera gente i contadini facevano il brustengo. Per farlo infatti basta solo un pugno di farina e molta acqua, in modo da avere un impasto piuttosto liquido, che viene fritto distribuendolo a cucchiaiate, in una padella di ferro, nello strutto bollente. La sottile pasta veniva tenuta al fuoco fino ad assumere un colore dorato, mentre la famiglia sedeva in attesa intorno al tavolo, perché il brustengo è ottimo solo caldissimo e croccante. Oggi viene offerto tagliato a triangoli nel piatto degli antipasti, nascosto sotto una fetta di capocollo o di prosciutto: solo perdita di sapore.

Il Pancaciato

Rappresenta uno dei classici pani popolari stagionali. Viene prodotto da ottobre a febbraio, in occasione della raccolta delle noci e per il tempo in cui queste si mantengono fresche e morbide. La pasta del pane lievitata viene aggiunta di una noce di strutto, un pizzico di sale, pecorino o caciotta a dadini e un pugno di noci sbriciolate, confezionando panetti di un paio di etti.

CON IL DOLCE E' SEMPRE FESTA

Le festività che oggi sono motivo di preoccupazione per l'attentato alla linea, in epoche di magra e di pasti riscati erano l'occasione per rifarsi delle privazioni ed erano vissute anche nell'attesa che vedeva il vestito della festa non disgiunto dalle aspettative del palato. Le festività, le ricorrenze, sono quindi il momento in cui ritrovare i dolci della tradizione ed i piatti devozionali. Nel comprensorio quasi ogni località ha conservato un proprio ricettario di dolci i quali, pur nella diversità dei sapori, sono molto semplici avendo come ingredienti di base farina, lievito, poco zucchero o miele, pinoli, semi di anice, uva passa.



Ma sono spesso le piccole varianti locali, i "trucchi" della ricetta, l'odore di limone, l'aggiunta di latte o di una noce di burro o di strutto, il tempo di lievitazione, la temperatura della cottura, magari la sola forma, a fare la differenza. Sovrano è da sempre il ciambellotto, adatto per tutte le occasioni, le ciambellette all'anice tradizionali del giorno di Venerdì Santo, quando venivano esposte fuori del negozio infilate su un ramo a forcilla ed i bambini le trasferivano nel proprio braccio, la torta dolce di Pasqua con uvetta, canditi ed una ricca glassatura, le fave dei morti, i biscotti col mosto in ottobre, i tortelli all'anice ed il Pan di Scheggia (biscottini con uvetta), i tozzetti con mandorle a pezzi.

Ma a carnevale unici dolci sono le gonfie castagnole e la compagna cecerata, stessa pasta ma tagliata a dadini che friggendo gonfiano appunto come ceci. Al di sopra, il filante miele prodotto dall'apicoltura locale, trova la sua massima espressione. A mezza Quaresima la vecchia, un dolce carico anche di significati antropologici, con la sua sagoma di donna, che è tipicamente fatta con "pasta di lievito" riempita con crema o marmellata. E' quasi un rito il momento in cui viene "segata" in mezzo al tavolo alla fine del pasto, con un effetto di abbondanza quando fuoriesce la dolce farcia, mentre si tagliano i pezzi per i commensali. Per chiudere alla grande un bicchierino di liquore Monte Ingino, un distillato di erbe aromatiche e ginepro, colorato con vero zafferano, che ha ormai una tradizione centenaria.



Monterosso

LA PASTA DI FARRO
OVVERO
LA QUALITA' DELLA VITA

Più buona perché prodotta al 100% con farro Monterosso.
Più salutare perché ricca di fibra, calcio e antiossidanti.
Più dietetica perché senza grassi e colesterolo.

www.mrosso.it www.farrotecamonterosso.it e-mail info@mrosso.it Tel. 0721.776511 Fax 0721.776112

INVITO AL TESSERAMENTO

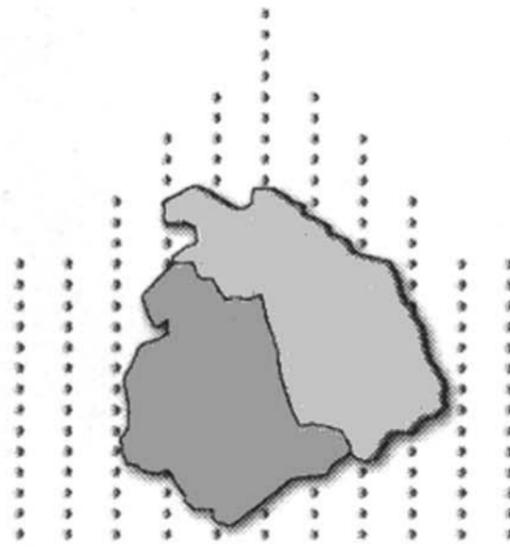
Caro lettore,

la nostra Associazione da parecchi anni svolge la sua funzione di aggregazione, di promozione e di scambio favorendo la crescita di amicizia e di simpatia tra Marchigiani-Umbri e non. Numerose sono le iniziative agevolate alle quali potrai partecipare iscrivendoti e dando il tuo contributo personale.

La quota associativa per il 2005 è di 50 euro che potrai versare direttamente tramite bonifico bancario sul conto corrente **n.4495811 c/o UNICREDIT BANCA - ABI 2008 CAB 01 631** intestato all'**ASSOCIAZIONE DEI MARCHIGIANI E UMBRI DI MILANO E LOMBARDIA**

oppure telefonare ai numeri: **02 5391178 / 348 2643438 - Fax 02 5391623**

Sperando nella tua adesione, ti ringraziamo e ti aspettiamo



Associazione dei

MARCHIGIANI & UMBRI

di Milano e Lombardia

**PER LA PUBBLICITA'
TEL. 02 5391178 / 348 2643438
FAX 02 5391623**