

---

DAL CUORE D'ITALIA



WWW.**MARCHIGIANI & UMBRI**

DI MILANO E LOMBARDIA

---

Periodico semestrale dell'Associazione Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia - Anno 10° - n. 2 - Dicembre 2013 - Sped. abb. postale - Diffusione gratuita  
Sede Legale: C.so Buenos Aires, 52 - 20124 Milano. • Redazione: Via Stendhal, 19 - 20144 Milano • Aut. Trib. Milano n°613 del 28.09.1999  
Con il patrocinio delle Regioni Marche e Umbria



### IN QUESTO NUMERO

- Editoriale
  - Leandro Fossi: l'amico scrittore
  - Laudato si' mi' Signore per Sora Acqua...
  - Ricordo di Jimmy Fontana
  - Il pranzo di Natale
  - La nostra voce: lettere al Professore
  - Nel nome di Francesco
  - Quando Il vino è cultura: il Muvit
  - Bruno D'Arcevia e il duomo di Noto
  - Cronache di un anno associativo
-

# Editoriale

di Vanny Terenzi

Si sta avvicinando il Natale e anche quest'anno lo festeggeremo con il cuore velato dalla preoccupazione per la crisi economica ancora incombente, nonostante la speranza che siano questi i suoi ultimi colpi di coda e si possa poi parlare di una ripresa, seppure timida, da tutti auspicata e ritenuta imminente.

In mezzo a tanti problemi, ad avvenimenti che ci fanno disperare sulla possibilità degli uomini di migliorare se stessi e superare atteggiamenti quasi sempre dettati da uno sconcertante egoismo e dalla dimenticanza di valori quali rispetto e tolleranza, ci è sembrato che la figura di papa Francesco potesse costituire l'esempio di un modo nuovo di essere uomini e nel contempo antico: lo stesso predicato dal poverello di Assisi del quale il pontefice ha voluto riprendere il nome. E allora abbiamo voluto proporvi un excursus parallelo tra le due figure, che hanno in comune non solo il nome, ma il modo di concepire l'essere cristiani, l'amore per il prossimo, il rispetto per la natura, l'esaltazione della pace. Senza parlare dello spirito di rinnovamento che portò San Francesco a istituire un nuovo

Ordine Religioso e che ispira Papa Bergoglio a generare un nuovo corso nella vita della chiesa, sempre più vicino e attento ai problemi della gente. Ampio spazio abbiamo riservato alle immagini degli affreschi di Giotto della Basilica Superiore di Assisi, che riprendono in 28 quadri la vita del Santo. Non ci interessa in questa sede dibattere i problemi sollevati da alcuni critici d'arte riguardo all'attribuzione sicura degli affreschi, o di parte di essi, al pittore toscano. Sicuramente la fama e la devozione di tanti per San Francesco non dipendono dal nome del pittore che ha affrescato la stupenda basilica. Per il resto troverete in questo numero del giornale ritratti di personaggi illustri nel mondo dell'arte, della letteratura e della musica, notizie spesso anche curiose provenienti dalle due nostre regioni di origine, ricordi di usi, abitudini e avvenimenti di un passato di tradizioni e di cultura che non vorremmo venisse mai dimenticato.

In quest'ottica e con questo impegno formuliamo a tutti i lettori i nostri più fervidi auguri di Buon Natale.

**Pace e bene a tutti, nel nome di Francesco!**

## la nostra voce

### DA MILANO CON AMORE

L'ultimo libro di Rodolfo Colarizi ben rappresenta i legami di affetto che molti marchigiani "emigrati" instaurano con la città che li ha accolti



Rodolfo Colarizi  
"Da Milano con amore"  
Tecnoprint Editrice,  
Ancona, pagg. 132, € 10,00  
info@tecnoprint.it

Quando ho letto questa raccolta di racconti del fanese Rodolfo Colarizi, trapiantato a Milano per motivi di lavoro, ho ritrovato vivissimi anche i ricordi della mia esperienza di marchigiana arrivata nella città lombarda adolescente ed ho condiviso con l'autore emozioni, impressioni e spaccati di vita. Posso dire, con l'editore del libro, che Colarizi "ha tracciato un affresco molto colorito di un momento storico come gli anni settanta - ottanta, un indimenticabile decennio di transizione ormai consacrato nella storia meneghina". Rodolfo Colarizi si trasferì nel capoluogo lombardo dopo l'esperienza di studio e di lavoro a Bologna, eletta in quel periodo come sua seconda "patria". L'approdo a Milano, temuto inizialmente per le incognite che prospettava la grande e sconosciuta città, gli ha pian piano fatto scoprire una vita culturale di grande spessore ed estremamente coinvolgente, accanto al fascino discreto della città. "Milano - egli scrive - non è dotata di una bellezza prorompente come Roma, Venezia o Firenze, offre invece un fascino misurato e gentile, ma progressivamente crescente al quale è difficile sottrarsi. Se si potesse paragonare alla bellezza di una donna non si potrebbe definire una venere, capace di stordire, ma una signora garbata, elegante, raffinata, dotata di un fascino interiore". Nel libro ritroviamo anche numerosi personaggi protagonisti della vita sociale, economica, scientifica e culturale di Milano, da Piero Chiara a Indro Montanelli, da Carlo Maria Martini a Roberto Klinger, il diabetologo assassinato misteriosamente sotto casa, al quale dedica pagine di grande affetto e ammirazione, fino ai numerosi clinici, ricercatori, farmacolo-

logi che egli ha incontrato nel corso dei tanti anni di lavoro come manager di una multinazionale farmaceutica nella quale ha raggiunto i massimi vertici.

"I numerosi personaggi che il destino mi ha permesso di conoscere e di frequentare - scrive l'autore - dai quali ho molto ricevuto sotto il profilo culturale, ma soprattutto umano, hanno inciso a fuoco sul processo creativo, mi hanno regalato inoltre generose dosi di lezioni di vita, finalizzate all'ordine morale e intellettuale, alla disciplina e al senso del dovere".

Manager, giornalista, saggista, Rodolfo Colarizi ha fondato e diretto, per 17 anni, "Diabete oggi e domani". È stato caporedattore di altre tre riviste sul diabete, oltre che autore di venti libri sulla divulgazione scientifica, attività per la quale ha ricevuto numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali. Ha scritto ben sedici libri di narrativa, affiancando la sua attività di manager a quella di scrittore. Questa carriera ebbe inizio dopo una cena con Indro Montanelli, la cui conoscenza lo aveva profondamente emozionato, che gli aveva chiesto di seguire per il Giornale, considerata la sua dimestichezza con i temi della salute, una attesa conferenza sull'Omeopatia, come testimonia con grazia e spontaneità nel capitolo intitolato "Il battesimo della carta stampata".

Posso affermare che la lettura di "Da Milano con amore", scritto con lessico elegante, leggero e scorrevole, mi ha appassionato e coinvolto parecchio, grazie ai tanti eventi e personaggi che affasciano il lettore, soprattutto se ha avuto la ventura di vivere nello stesso luogo, nei medesimi anni.

Vorrei inoltre ricordare una cosa molto importante: i diritti d'autore del libro verranno interamente devoluti alla Associazione A.D.A.M.O. (Assistenza Domiciliare Ammalati Oncologici Onlus) di Fano.

V.T.



**DIRETTORE RESPONSABILE:** Vanny Terenzi  
vanny@marchigianieumbri.info

**REDAZIONE :**

Luciano Aguzzi, Edda Bartolucci, Anna Maria Broggi, Maria Dicatoro, Mimma Esposito, Antonello Madau Diaz, Fiorella Morici

**PROPRIETÀ:** Assoc. Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia

**HANNO COLLABORATO:** Restituta Castellaccio

**COMPOSIZIONE E STAMPA:** Tipografia Borroni snc  
21042 Caronno Pertusella (VA)

**Tutte le collaborazioni sono gratuite**

Publicità non superiore al 45%

Aut. Trib. di Milano n. 613 del 28/09/1999

Sede legale: C.so Buenos Aires,52 - 20124 Milano

Redazione: Via Stendhal, 19 - 20144 Milano

Per la pubblicità: 335.81 32684

v.terenzi@novaconsul.net - segreteria@marchigianieumbri.info

Sito: www.marchigianieumbri.info

## LETTERE AL PROFESSORE

**Chi ha curiosità di carattere storico-culturale scriva a [segreteria@marchigianieumbri.info](mailto:segreteria@marchigianieumbri.info).  
Il Prof. Aguzzi risponderà alle vostre domande**

**Proverbio: «Senigaja, mezz ebrea e mezza canaja».**

Caro Aguzzi,

potrebbe illustrare e giustificare il proverbio «Senigaja, mezz ebrea e mezza canaja»?

Caterina Montanari

(Milano, originaria di Pianello nelle Marche)

«Senigallia, mezza ebrea e mezza canaglia» è un tipico proverbio il cui insegnamento sta nell'invettiva contro una popolazione o una città o un gruppo di abitanti. Ha un contenuto ingiurioso e calunnioso (oltre che antisemita) che non può essere preso sul serio e che storicamente deriva dal pregiudizio popolare contro gli ebrei e i commercianti in genere e dalla particolare situazione storica di Senigallia. Il proverbio nasce e si diffonde fra Cinquecento e Settecento.

La città, verso il 1300, com'è testimoniato anche da Dante Alighieri e Giovanni Boccaccio, si trovava in una situazione disastrosa, come conseguenza delle ripetute distruzioni dal 409 in poi, fra cui quella del 1264 da parte del re Manfredi di Svevia. Era ormai ridotta a un cumulo di rovine, a poche case e a circa 1.200 abitanti fra città e campagna. La vasta area delle saline era stata abbandonata e si era trasformata in una malsana palude salmastra; terreni prima coltivati erano tornati ad essere boschi selvatici.

La città venne ricostruita e ripopolata fra il 1450 e il 1500 per opera di Sigismondo Pandolfo Malatesta e poi di Giovanni della Rovere e dei suoi successori. Per ripopolare la città si favorì l'immigrazione dei forestieri (soprattutto lombardi) offrendo condizioni vantaggiose: assegnazione di terre da disboscare, esenzioni fiscali, agevolazioni per l'esercizio delle professioni, dei mestieri e del commercio, maggiore libertà e tolleranza per gli ebrei (mentre in oltre mezza Italia erano allora espulsi e non tollerati o costretti a vivere nella condizione di cittadini discriminati), immunità per chi, avendo conti in sospeso con la giustizia, era costretto a scappare da altre città.

In pari tempo venne incrementata la famosa Fiera di Senigallia, collegandola al porto franco di Ancona, il che fece di Senigallia uno dei più importanti centri commerciali d'Europa. In questo modo si formò nella città una prospera comunità ebraica che arrivò a contare 500 membri, il che era oltre il 10% della popolazione cittadina. In quanto ai forestieri, basti dire, per indicarne l'importanza e il peso economico e sociale, che secondo il catasto del 1489-1490, su 909 proprietari censiti, ben 409



erano forestieri, cioè «nuovi» senigalliesi immigrati di recente.

Se si aggiunge che ebrei e forestieri costituivano la parte più attiva della popolazione e che esercitavano soprattutto attività commerciali e bancarie, ecco che si spiega il perché del pregiudizio (esiste infatti anche un altro proverbio, diffuso in tutta Europa, secondo il quale i commercianti sono tutti furfanti) e la nascita dell'invettiva, che era come dire: «A Senigallia sono tutti furfanti, perché sono ebrei o criminali scappati da altre città».

### LA FISARMONICA COMPIE 150 ANNI

Cade quest'anno il 150° anniversario della fondazione dell'industria della fisarmonica, strumento che non solo ha caratterizzato la storia della società e della cultura marchigiane, ma ha segnato profondamente la storia economica della regione. Le celebrazioni di questa importante ricorrenza sono partite nientemeno che da Washington, dove è stato presentato il 38° Festival della fisarmonica, che si è tenuto a Castelfidardo dal 14 al 22 settembre. La manifestazione ha visto la presenza di oltre 200 concorrenti, provenienti da tutto il mondo ed ha rappresentato una splendida vetrina per questo strumento di incredibile duttilità, sia nella tradizione colta sia in quella folk.

L'industria della fisarmonica ha visto il suo apice nell'immediato dopoguerra, quando le esportazioni del distretto di Ancona Sud (Castelfidardo, Osimo, Camerano e Recanati) erano, per valore, seconde soltanto alla Fiat di Torino. Oggi il settore conta 58 piccole e medie aziende artigiane specializzate (di cui 25 che assemblano il prodotto finito), che operano nel comprensorio di Ancona e per il 77% concentrate a Castelfidardo: occupano 600 persone con un fatturato annuo di 30 milioni di euro. "Un settore di nicchia - ha sottolineato il Sindaco di Castelfidardo Mirco Soprani - che continua ad evolversi e a scoprire nuovi mercati". In effetti, delle 16.000 fisarmoniche fabbricate ogni anno, il 95% è destinato ai Paesi esteri, in particolare agli stati dell'Unione Europea, Russia, Cina, ma anche Sud America, Giappone e Paesi Arabi.

"La fisarmonica, pertanto, non rappresenta solo uno strumento di nostalgia e di suggestione - come ha avuto modo di evidenziare il presidente Gian Mario Spacca - legate anche alla storia dell'emigrazione, ma racchiude un forte significato in questo momento in cui stiamo cercando di recuperare reddito e occupazione".

A coronamento dei festeggiamenti per questo importante anniversario la fisarmonica è stata la grande protagonista anche della interessante mostra itinerante "Artigiani del Suono".



### SOSTIENI LA NOSTRA ASSOCIAZIONE



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, inoltre riceverai regolarmente il nostro nuovo "magazine"

Potrai versare la quota associativa di 50 € direttamente a mezzo bonifico bancario sul c/c intestato a :

**Associazione Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia**

c/c n° 4495811 presso UnicreditBanca ag 31 - IBAN :

IT05G0200801 631000004495811

segreteria@marchigianieumbri.info

tel/fax 02 4238596 Cell 335 8132684

## QUANDO IL VINO E' CULTURA: UN MUSEO DA NON PERDERE

Sorge a Torgiano il MUVIT, Museo del Vino, al quale dal 2000 è stato affiancato il MOO, Museo dell'Olio e dell'Olio, nati da una iniziativa di Giorgio e Maria Grazia Lungarotti.



Veduta di Torgiano

Già antico borgo fluviale romano, distrutto dai Goti nel VI secolo, Torgiano sorge su una collinetta alla confluenza del Fiume Chiascio con il Tevere, 14 chilometri a Sud di Perugia. Dalle origini romane ( in particolare dal Dio Giano) la tradizione popolare fa derivare anche il nome della cittadina. Nel XIII secolo - come testimoniano parecchi reperti archeologici - fu costituita come borgo fortificato sulla cintura difensiva del Comune di Perugia, dominando uno dei maggiori ponti sul Tevere. La Torre di Guardia o Torre Baglioni, che ha conservato l'originario aspetto medievale, è oggi il simbolo della città e campeggia nel suo stemma comunale. Particolarmente fertile, il territorio su cui sorge questa incantevole cittadina produce cereali, foraggi e ortaggi, ma le colture privilegiate sono quelle della vite e dell'olivo; su tutto prevale l'estensione dei vigneti, la cui produzione di qualità ha portato a Torgiano, per primo in Umbria nel 1968, il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) e successivamente anche (D.O.C.G.) per il suo Rosso e il Torgiano rosso riserva.

### I Musei del Vino e dell'Olio

Ospitato nel nobile Palazzo Graziani-Baglioni, bell'esemplare di architettura seicentesca, il MUVIT, - Museo del Vino - nasce nel 1974 dall'iniziativa di Giorgio e Maria Grazia

Lungarotti, affiancato successivamente nel 2000 dal MOO, Museo dell'Olio e dell'Olio. Una coppia veramente speciale i Lungarotti, imprenditore illuminato il marito, storica dell'arte la moglie, che hanno voluto fare di Torgiano un luogo unico, totalmente dedicato alla cultura del vino e dell'olio, anticipando di un quarantennio mode e tendenze culturali. Il Museo del Vino si compone di venti sale e il materiale è esposto per aree tematiche: sono quasi 3.000 reperti archeologici, ceramiche, grafica, libri di antiquariato e quant'altro illustra la presenza sempre importante del vino nella cultura mediterranea, dal tremila a.C. all'età moderna. Di grande interesse l'illustrazione delle tecniche vitivinicole della Regione Umbra, documentata con una grande quantità di attrezzi ed arnesi utilizzati per i vari lavori. Affascinante la sezione in cui sono illustrati i diversi mestieri legati al mondo del vino, come



Museo del Vino

bottai, fabbri, funari, cestari, bigonciari e tanti altri ancora di cui oggi abbiamo perso le tracce.

Particolarmente interessante e pregevole la raccolta di antichi contenitori in ceramica, destinati al vino e provenienti da tutta Italia, con particolare riguardo alle zone di produzione più rinomate. Particolare oltremodo importante è la classificazione tematica delle ceramiche in tre grandi settori: il vino come "alimento", il vino come "medicamento", il "vino e il mito". E allora possiamo vedere misure, bottiglie e contenitori di vario genere, usati per la cucina e la tavola, albarelli, mortai e unguentari per la farmacia e ancora, per la terza sezione, reperti notevoli come un busto di Bacco attribuito a Girolamo Della Robbia. Artisti come Guttuso e Picasso, per citare due dei più importanti tra i moderni, o Mantegna e i Carracci tra i classici, sono presenti nella collezione di incisioni e di disegni che vedono come tema centrale quello dionisiaco.

Fu inaugurato nel 2000 il Museo dell'Olio e dell'Olio, che si prefigge di esplorare e documentare i temi legati alle origini sacre dell'olivo che, secondo la tradizione mitologica,



Museo del Vino

sarebbe stato donato dalla Dea Minerva ai Greci, nel momento in cui si doveva dedicare la loro grande città ad una divinità. Atena - Minerva per i Romani - era in competizione con Poseidone che, nella sfida, fece comparire dal bosco un nuovo animale, il cavallo, mentre la Dea della Sapienza fece sorgere dalle rocce la pianta dell'olivo, che i Greci scelsero per le sue numerose qualità. Dedicarono quindi la loro città alla figlia di Zeus.

Il Museo dell'olio propone un percorso avvincente che, attraverso collezioni artistiche ed archeologiche e attrezzi per l'olivicultura, accompagna il visitatore alla scoperta di usi e consuetudini antiche, curiose e quasi sempre poco conosciute, evidenziando come l'olio abbia avuto molteplici impieghi: nell'alimentazione, come nella medicina popolare e in quella ufficiale, nella cosmetica e inoltre come importante fonte energetica e di luce.

### La Fondazione Lungarotti

Dopo aver realizzato il Museo del Vino Giorgio e Maria Grazia Lungarotti costituirono nel 1987 la "Fondazione Lungarotti Onlus", con il preciso scopo di promuovere, partendo da Torgiano, l'arte e la conoscenza della cultura del vino e dell'olio. Dopo la morte di Giorgio, nel 1999, la Fondazione è diretta da Maria Grazia, storica dell'arte, archivistica, donna di profonda cultura e studiosa di grande rigore scientifico: a lei si devono le basi poste per la nascita del polo museale tra i più interessanti in Europa. Non a caso nel 1992 al Museo del Vino è stato assegnato a Parigi, in occasione del III Salon International des Musées, il "Prix de l'Excellence Regionale".

I due Musei sono meta prediletta da turisti enogastronomi che, nella cultura del vino e dell'olio, riconoscono un grande legame con la storia della



Torre Baglioni



Maria Grazia Lungarotti

# Laudato si', mi' Signore, per Sora Acqua...

Un interessante excursus sulle "acque" dell'Umbria, famose fin dall'antichità

di Antonello Madau

Non occorre ricordare che è tra i versi più famosi del "Cantico delle Creature" di S. Francesco, ed esalta uno degli elementi fondamentali per la vita dell'uomo: l'acqua.

E l'Umbria era rinomata fin dai tempi di Roma per le sue sorgenti di acqua pura, buona, cristallina e salutare e per i suoi stabilimenti termali. Le legioni romane, di ritorno dalle vittoriose battaglie nel nord Europa, avevano l'obbligo di soggiornare, in una sorta di quarantena prima di rientrare a Roma, a Carsulae, antica città nei pressi di Terni.

Le fonti medicamentose delle sorgenti di Sangemini, appunto a Carsulae, permettevano di purificare i legionari per evitare il rischio di contagiare con malattie di "importazione" i residenti dell'Urbe.

I Romani erano molto interessati al rifornimento di acqua e gli ingegneri studiavano e costruivano acquedotti prelevando le acque dalle sorgenti vicine. In principio la più importante fonte di approvvigionamento per Roma fu la sorgente e l'acqua del Tevere, poi furono realizzati molti acquedotti e ancora oggi abbiamo resti nei pressi di Spello. Purtroppo, dalla fine dell'impero fino all'XI secolo, gli acquedotti esistenti andarono in rovina per incuria, terremoti e mancata manutenzione.

## La fontana maggiore a Perugia

Agli inizi del 1200 Perugia era già un'importante città, tanto che il Consiglio Generale del Popolo aveva deciso di realizzare un grande disegno urbanistico, progettando il cuore e lo specchio della città: la grande piazza, il palazzo del Capitano del Popolo di fianco al Palazzo del Podestà, l'idea di una grande cattedrale e, sulla piazza, una grande e prestigiosa fontana. E si decise di portare acqua in città: si costruì la fontana, si demolirono vecchie case, vecchie chiese, scomparvero strette e maleodoranti stradine, prese vita il primo nucleo di Palazzo dei Priori e si aprì sul colle quel centro storico che ancora oggi viviamo e godiamo.

La Fontana Maggiore di Perugia è divenuta il simbolo della città, capoluogo di una regione che oltre a fiumi, laghi e cascate, conta un numero elevatissimo di sorgenti, tanto da essere stata recentemente confermata dall'Unesco come capitale mondiale



dell'acqua. E ognuna di queste sorgenti ha qualità particolari e storie differenti, in cui le tradizioni popolari e le leggende si intrecciano a notizie di cronaca e fatti realmente accaduti. La più nota delle sorgenti umbre, (la parte la sorgente del fiume Tevere che, per volontà mussoliniana fu spostata, includendo il monte Fumaiolo nella regione romagnola, in modo che le sorgenti del "fiume sacro ai destini di Roma" si trovasse nel forlivese vicino alla sua città natale), è sicuramente la sorgente del fiume Clitunno.

Vero gioiello naturalistico dell'Umbria, la sorgente del fiume è sotterranea e fuoriesce da fessure delle rocce attraverso polle d'acqua limpidissima che formano un laghetto circondato da una fitta vegetazione, con salici piangenti e pioppi. Per il suo aspetto straordinariamente suggestivo fin dall'antichità molti pittori, poeti e scrittori la ebbero fonte di ispirazione:

Carducci dedicò a questa sorgente una celebre ode.

## Chiare, fresche, dolci acque...

Analizzando le tante sorgenti di acque fresche, pure e trasparenti esistenti in Umbria, così legate alle tradizioni e alle credenze popolari, viene il desiderio di realizzare un itinerario che permetta di scoprirle nei vari borghi medievali umbri.

Nei pressi di Bevagna, una sorgente, profonda oltre 15 metri, crea un piccolo lago che, nella tradizione popolare, viene chiamato "lago dell'abisso" o dell'inferno".

Si racconta che un ricco e avaro agricoltore volle

trebbiare il giorno della festa di Sant'Anna, dedicato per devozione al riposo più assoluto e questo sgarbo fu punito con lo sprofondamento dell'aia dove si trebbiava; vi si formò un laghetto nominato, appunto, "dell'inferno".

In una frazione di Sellano c'è una grotta in cui l'acqua sorgiva, trasudando dalle pareti, forma piccole vasche naturali alle quali vengono, ancora oggi, attribuiti poteri rigeneranti e guarigioni miracolose, per cui è meta di numerosi pellegrinaggi.

Sul monte Subasio, invece, dove si contano almeno 88 sorgenti, il "fosso delle carceri" sembra essere legato a sorprendenti sventure. La sorgente che alimenta il fosso ha un carattere intermittente e sgorga una volta ogni 20 o

30 anni e fonti storiche attestano una particolare incidenza di disgrazie ad ogni fuoriuscita dell'acqua, tanto da temere un indicatore di calamità.

Al disotto del monte Rotondo, nei Sibillini, un'altra sorgente ha un bizzarro comportamento: l'acqua ha un flusso variabile che cessa e ricomincia nell'arco di



poche ore, tanto che i pastori del luogo la chiamano "fonte matta".

Ma oltre alle sorgenti comuni, numerose sono anche le acque minerali e le acque curative, molte note ormai a livello nazionale: a Gualdo Tadino esiste la fonte della Rocchetta, a Cerreto di Spoleto le fonti Sangemini, a Massa Martana quelle di San Faustino.

La sorgente sulfurea di Bagni di Ripoli è l'unica termale in Umbria oggi, anche se, sin dall'epoca romana, l'Umbria è stata sede di stabilimenti termali: restano infatti tracce di terme del I° e II° secolo d.c., a Gubbio, Città di Castello, Spello, Passignano e Nocera Umbra.

Sorgenti di acqua pura e potabile hanno alimentato i vari acquedotti di Perugia, costruiti dalla fine del secolo XIX. Gli acquedotti che hanno utilizzato le fonti di Nocera Umbra e poi quelle del Monte Cucco, nel comune di Costacciaro, hanno permesso di collocare la Città tra quelle meglio servite per quanto riguarda l'approvvigionamento idropotabile.



# UN ARTISTA MARCHIGIANO PER IL DUOMO DI NOTO

Al pittore Bruno d'Arcevia il compito di affrescare il restaurato gioiello del barocco siciliano

di Vanny Terenzi

"Un affresco così capita una volta nella vita. Ne ho fatti altri, ma questo, oltre ad essere il più grande, nasce in un luogo speciale: nella cattedrale del popolo di Noto". Con queste parole il pittore marchigiano Bruno d'Arcevia ha comunicato tutta la sua gioia e l'orgoglio per essersi aggiudicato il concorso istituito dall'Unesco per la decorazione pittorica dell'abside di quello che è ritenuto il gioiello del barocco siciliano. Restaurata, si può dire risorta a nuova vita nel 2007, dopo il tragico crollo di undici anni prima, per la cattedrale è ora giunto il momento di affrescare il catino absidale, con la bella immagine del Cristo Pantocratore; un lavoro lungo di mesi, iniziato in loco a marzo e portato a compimento in autunno, con una metodica e intensa attività di lavoro giornaliero. Così ce lo descrive l'artista: "il Cristo Pantocratore avrà sopra una fiamma, simbolo dello Spirito Santo, ma a dominare la scena sarà l'immagine di Dio". Un'opera quindi di grande impegno che contribuirà a rafforzare la fama per questo singolare pittore, dalla tecnica raffinatissima.



Il duomo di Noto



## L'artista e la sua storia

Non è la prima volta che l'artista affronta temi sacri di tale portata: nel 1997 ha realizzato infatti, per il Santuario San Francesco di Paola, a Pizzo Calabro, un affresco di oltre 20 mq, mentre nel 2000 produsse per l'Università dell'Ohio molteplici dipinti utilizzando la mitologia per illustrare ricerche in campo scientifico. Nel 2007 portò a termine gli affreschi della sala consiliare del Comune di Serra de' Conti con allegorie delle attività artigianali e d'impresa. Sarebbe troppo lungo qui enumerare tutte le sue realizzazioni in oltre quaranta anni di attività: è importante ricordare che in occasione della dodicesima Quadriennale d'arte di Roma, Bruno d'Arcevia (suo vero nome Bruno Bruni, nato appunto ad Arcevia nel 1946) è inserito come uno dei 33 capiscuola italiani del secondo dopoguerra. Alla fine degli anni '60 l'artista iniziò un genere di pittura che lo ha portato a ripercorrere a ritroso il corso della storia, in evidente contrasto con le logiche dell'Avanguardia. Tra il 1982 e il 1983 dà vita, insieme al critico Giuseppe Gatt,

a Renato Nosek e Vittorio Scajola al movimento della "Nuova maniera italiana", che si proponeva il recupero delle tecniche della grande pittura del '500 ed attualmente è tra i più affermati esponenti del revivalismo, nella continua ricerca dei temi della classicità.

"Nelle sue opere le antiche scene eroiche e mitiche - afferma il critico Silvia Cuppini - sembrano voler emulare delle scene verosimili e teatrali, ma le sue intenzioni sono quelle di citare



le basi della cultura e della storia dell'arte, anche attraverso una pittura velata e raffinata, che sembra citare quella rinascimentale e classica, ma in realtà si accosta maggiormente all'abbondanza ridondante di quella barocca e alla sinuosità del rococò".



## ALLA "BIRRA PERUGIA" LA MEDAGLIA D'ORO DEL CONCORSO "EUROPEAN BEER STAR AWARD 2013"



L'Italia è sempre stata, con la Francia, il paese più apprezzato per la produzione del vino. E oggi più che mai questa è una meravigliosa realtà del nostro paese. Nel contempo, Germania, Irlanda e Inghilterra, insieme con l'Olanda, sono stati ritenuti i più importanti produttori (e bevitori!) di birra. Ma quest'anno abbiamo avuto una clamorosa novità: la Fabbrica della Birra Perugia, attività fondata nel lontano 1875 e rilanciata da alcuni giovani dopo quasi 90 anni, si è aggiudicata la medaglia d'oro all'European Beer Star Award 2013, tenutosi in Germania, uno dei più importanti concorsi a livello mondiale.

Vi hanno partecipato più di 1.500 birre provenienti da 40 paesi differenti, giudicate da una commissione di 102 esperti che assaggiano i campioni "alla cieca". Il premio è stato consegnato a Monaco di Baviera lo scorso 18 settembre ed ha certificato in maniera inequivocabile la qualità del progetto Birra Perugia, ripartito da pochi mesi. La medaglia d'oro del prestigioso concorso, uno dei più competitivi a livello mondiale, è stato assegnato con la seguente motivazione: "per l'autenticità, il sapore, l'alta qualità e il carattere della birra". Un grandissimo riconoscimento che colloca il nome del capoluogo umbro sul tetto del mondo per la qualità delle sue birre, superando la concorrenza dei paesi tradizionalmente produttori.

«La vittoria è stata una grandissima emozione - hanno affermato i soci titolari del birrifico - ma ritirare il Premio in Germania, patria della birra, non ha prezzo: è stata una serata che non dimenticheremo mai, tra le più belle della nostra storia di birra!»

## TRIONFA A PALAZZO REALE L'ARTE MODERNA

Da Pollock e la Scuola di New York a Warhol: Milano rende omaggio alla pittura del XX secolo

di Anna Maria Broggi



A Milano, a Palazzo Reale, fino al 16 febbraio 2014 è in atto una mostra molto interessante dedicata a "Jackson Pollock e gli irascibili. La scuola di New York". Ma in realtà si è aperta una più vasta rassegna, che qualcuno ha voluto denominare "Autunno Americano", che ci presenta altre "stuzzicanti" proposte, come "Warhol. Dalla collezione di Peter Brant", dal 24 ottobre al 2 marzo, che vede il trionfo della Pop Art, o come la mostra fotografica "L'America di Lewis Hine", che si tiene, dal 14 novembre al 2 febbraio, presso la Sala Verri in Via Zebedea.

Ma torniamo alla Mostra di JACKSON POLLOCK, artista romantico e maledetto, difficile e geniale, come lo ha definito uno dei curatori della Mostra: diciamo che egli è uno dei maggiori rappresentanti della pittura americana moderna, artista della "Action Painting", la grande arte americana che va dalla fine degli anni Trenta a oltre la metà degli anni Sessanta. L'Artista era ammiratissimo da Peggy Guggenheim, la ricca ereditiera fondatrice del famoso Museo, che gli aveva organizzato nel 1943 quella che possiamo senz'altro considerare la sua prima "personale"

Jackson Pollock era nato nel 1912 nel Wyoming, America profonda, da una famiglia di agricoltori e morì a soli quarantaquattro anni in un incidente d'auto da lui provocato mentre guidava ubriaco. Nel corso della vita l'artista fu eternamente a disagio, timido e goffo, e cercava nell'alcol e nel misticismo un aiuto al suo male di vivere. La pittura fu per lui anche un modo per esorcizzare "i suoi demoni". Anche il matrimonio con Leonore Kresner fu per Pollock un motivo di stabilità: il suo amore dava fiducia e tranquillità all'artista, convinto dalla moglie a seguire le cure di uno psicologo Jungiano, ma ben presto

smise di seguire i suoi consigli, abbandonò l'analisi e si invaghì di una ragazza giovanissima. Fu allora che Leonore partì per un viaggio in Europa e subito dopo il marito morì nel tragico incidente, vittima dell'alcol e della sua sregolatezza.

Di sicuro Pollock fu un innovatore, un uomo di rottura, uno spirito ribelle e certamente è il più grande rappresentante dell'Espressionismo astratto. La sua innovazione consiste, innanzitutto, nell'aver adottato la tecnica del "dripping", cioè lo sgocciolamento del colore sulla superficie poggiata a terra.

La mostra comprende due soli dipinti di Jackson Pollock, tra cui il celebre "Number 27" del 1950, cui è dedicata tutta una sala, più sei lavori su carta del 1933-50. Il resto della mostra è dedicato al gruppo degli "irascibili", di cui anche Pollock fece parte.

Tale denominazione deriva da un episodio del 1950, quando Pollock e altri pittori scrissero una lettera di protesta al Metropolitan Museum che li aveva esclusi da una rassegna dedicata all'arte contemporanea. Fu l'"Herald Tribune" a definirli "irascibili" e nel 1951 la rivista "Life" pubblicò una foto di Nina Leen che li ritraeva vestiti da banchieri. Nella foto, accanto a Pollock ci sono de Koonig, Rothko, Newman, Motherwell, Gottlieb, Baziot, Brooks, Tomlin, Ernst, Reinhardt, Pousette-Dart, Stamos, Still e Hedda Sterne, l'unica donna del gruppo, dove invece non compare Lee Krasner (pseudonimo di Leonore Krasner) la moglie di Pollock, sposata nel 1945, che alcuni critici ritengono la più rappresentativa protagonista dell'Espressionismo americano.

Questo gruppo reinterpretava la tela come uno spazio per la libertà di pensiero e di azione dell'individuo.

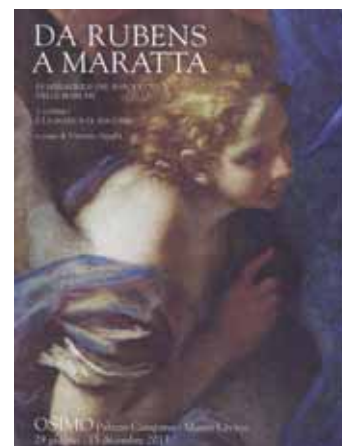
Le opere da ricordare in modo particolare sono: "Mahoning" di Franz Kline (1956), "Door to the River" di Willem de Kooning (1960) e "Untitled" (Blue, Yellow, Green on Red) di Mark Rothko (1954): tutte provengono dal Whitney Museum, istituzione "tutrice" del movimento artistico americano, che nel contempo ha valorizzato la loro arte, in grado di rielaborare la realtà in maniera astratta ed espressiva.



## DA RUBENS A MARATTA: LE MERAVIGLIE DEL BAROCCO NELLE MARCHE

E' stata prorogata al 12 gennaio 2014 la mostra di Osimo, curata da Vittorio Sgarbi

Chi si reca nelle Marche in occasione delle festività natalizie non dovrà perdere la visita, a Osimo, di questa suggestiva rassegna che vede in mostra i capolavori del Barocco, dai grandi come Rubens, Reni, Guercino ai marchigiani Cantarini, Guerrieri, Sassoferrato e soprattutto Maratta, il celebrato pittore di cui ricorre proprio quest'anno il terzo centenario della morte. Accanto ai quadri ci sono anche pregiatissimi arazzi, che testimoniano, come i primi, la grande diffusione del Barocco nella Marca di Ancona, una vasta area che dalla zona costiera, con gli antichi centri di Osimo, Ancona, Loreto, Senigallia, Camerano, ma anche Pesaro e Fano, si inoltra lungo le valli nell'entroterra fino a toccare le città di Serra San Quirico, Fabriano e Sassoferrato. Più di cento opere sono in mostra a Palazzo Campana, provenienti non solo dal territorio regionale, ma dai più importanti Musei nazionali. Un'ampia sezione è dedicata all'opera di Carlo Maratta, pittore marchigiano di fama internazionale, nato a Camerano nel 1625 e morto a Roma nel 1713, assunto per la sua fama anche presso le principali corti europee a modello estetico per eccellenza tra il '600 e il '700. Si suggerisce inoltre, per completare l'approfondimento del periodo storico proposto dalla Mostra, di percorrere anche gli itinerari previsti - musei a cielo aperto - sia all'interno della città di Osimo sia nell'ambito del territorio. In città è "obbligatorio" visitare lo splendido Palazzo voluto dal Cardinale Antonio Maria Gallo con il salone affrescato dal Pomarancio, nonché il maestoso Duomo oltre che il Santuario dedicato a San Giuseppe da Copertino, patrono di Osimo, ove si può ammirare uno splendido quadro di Mattia Preti, sconosciuto ai più.



# NEL NOME DI FRANCESCO: DAL SA

Sono tante le concomitanze che in questo 2013 hanno riportato in primissimo piano la figura del "poverello" di Assisi



San Francesco

Non alto di statura, magrolino, i capelli e la barbetta scura, Francesco figlio del ricco mercante Pietro di Bernardone e della nobile Giovanna di origini provenzali, nasce ad Assisi nel 1182; estroso ed elegante, primeggiava fra i suoi coetanei, amava le allegre brigate e spendeva con una certa prodigalità il denaro paterno. Cresciuto tra gli agi della sua famiglia che godeva di numerosi privilegi imperiali, era destinato a continuare il commercio del padre specializzato in "panni franceschi", da cui anche il suo nome, probabilmente in onore delle origini materne. Di sicuro la spensieratezza giovanile fu compromessa dalla guerra tra Assisi e Perugia, tra il 1202 e il 1203, quando, dopo la disfatta della sua città, Francesco fu fatto prigioniero per un lungo anno e, liberato grazie al pagamento di un consistente riscatto, tornò in famiglia. Ma non era più lo stesso Francesco: l'esperienza della guerra e della prigionia lo avevano segnato profondamente, la sofferenza aveva scavato non solo il suo viso, ma soprattutto il suo animo. Lasciò definitivamente gli amici di un tempo per dedicarsi ad una vita di meditazione e di carità.

## Francesco va' e ripara la mia chiesa: la missione del grande "innovatore"

Francesco era assorto profondamente in preghiera davanti al crocifisso nella piccola chiesa di San Damiano, costruita in mezzo ai campi, quando udì distintamente per tre volte questa frase "Francesco va' e ripara la mia chiesa che, come vedi, cade tutta in rovina". Era normale pensare che questo strano messaggio si riferisse alla piccola e cadente chiesetta in cui si trovava, pertanto si mise a ripararla sia con il lavoro personale sia con l'impiego del denaro paterno. Ma non era ancora quello che cercava: di lì a poco, denudatosi delle sue vesti a rappresentare l'inizio di una nuova vita, Francesco indossò i panni del penitente e cominciò a girare per le strade di Assisi e dell'Umbria servendo i più poveri, consolando i malati, aiutando chiunque avesse bisogno.

Era quello un periodo difficile per la vita della Chiesa, lacerata dal sorgere di movimenti ereticali e riformisti, che trovavano terreno fertile in un ambiente ecclesiastico spesso corrotto e lontano dagli insegnamenti evangelici. Egli comprese che le parole del crocifisso non si riferivano alla chiesetta di San Damiano, ma al rinnovamento della Chiesa nei suoi membri. Indossato il saio con il tradizionale cappuccio, cintosi i fianchi con una semplice corda, a piedi nudi, iniziò una vita di estrema povertà, predicando il Vangelo, augurando a tutti "pace e bene". In breve il suo esempio, il suo ardore e il suo spirito di servizio fecero numerosi proseliti: nacque l'Ordine dei Frati Minori, la cui regola fu approvata dapprima oralmente da Papa Innocenzo III, colpito da "quel giovane piccolo dagli occhi ardenti" e poi ufficialmente da Papa Onorio III il 29 novembre 1223. Il Poverello di Assisi aveva ormai realizzato la sua missione, con la dimostrazione che la felicità non era nel possedere le cose, ma nel vivere in perfetta armonia secondo i comandamenti di Dio.

## I luoghi francescani dell'Umbria e il suo apostolato



San Francesco rinuncia ai beni terreni

Non solo Assisi, ma tutta l'Umbria testimonia la straordinaria vita di San Francesco e il suo apostolato: Gubbio, in primo luogo, che può essere considerata la seconda patria del Santo che vi si recava ripetutamente e che viene ricordata anche per il miracolo del lupo, ammansito dal piccolo frate, e Nocera Umbra, in cui, nell'ultima parte della sua vita, soggiornò più volte per curarsi con l'acqua minerale delle sue famose sorgenti. A Spoleto si trova un pozzo con acqua freschissima che, secondo tradizione, Francesco avrebbe fatto sgorgare quando si trovava a pregare con i suoi confratelli nel romitorio di Monteluco. Nel suo ultimo viaggio, di ritorno dalla Verna, Francesco, ormai stanco e malato, si fermò a Città di Castello dove compì vari miracoli, mentre ad Alviano sarebbe avvenuto il miracolo delle rondini. Ma anche fuori dall'Umbria abbiamo testimonianza della sua vita straordinaria: forse il luogo più famoso è Greccio, vicino Rieti, dove Francesco volle ricordare - con figure viventi - la nascita di Gesù Bambino. All'inizio del 1225 egli si ritirò a San Damiano, nel convento della chiesetta da lui restaurata in gioventù e proprio in questo straordinario luogo compose il "Cantico delle Creature", conosciuto anche come "Cantico di Frate Sole", considerato una sorta di suo testamento poetico, tra i primi esempi di poesia in volgare nella storia della letteratura italiana.





# UNTO DI ASSISI A PAPA BERGOGLIO

Ma nel momento in cui i suoi confratelli videro l'aggravarsi delle sue condizioni di salute, lo trasportarono ad Assisi e poi, su sua esplicita richiesta, alla Porziuncola, dove morì nella tarda serata del 3 ottobre 1226. Fu proclamato santo da papa Gregorio IX il 16 luglio 1228, a meno di due anni dalla morte, e la sua festa fu fissata il 4 ottobre. La sua figura è ammirata, oggi in special modo, per la sua vita ispirata in toto ai principi del Vangelo, che volle praticare con una straordinaria amabilità e semplicità, nel rispetto più profondo e nell'amore per l'altro: uomo, animale, natura.



## Papa Bergoglio e l'impulso al rinnovamento della Chiesa

Lo scorso 4 ottobre, festa di San Francesco, Papa Bergoglio si è recato ad Assisi, la città del santo di cui ha rinnovato il nome, visitando sia la chiesetta di San Damiano sia la sala della Spoliazione, dove il Poverello si spogliò - davanti al padre Pietro di Bernardone - di tutti i suoi beni con un gesto profetico, un affidarsi totalmente al Padre Celeste. "Francesco - ha ricordato il Papa - si è spogliato di ogni cosa per seguire Gesù e con questo gesto ci ha voluto ricordare l'insegnamento di Cristo e del Vangelo". E questo si ricollega a quanto Bergoglio ebbe occasione di dire all'inizio del suo pontificato, augurando alla Chiesa "di essere sempre più povera per essere vicina ai più poveri". E nelle parole di Papa Francesco è certamente risuonata la stessa passione e la stessa fede di



San Francesco dona il suo mantello a un cavaliere

Francesco d'Assisi che la mattina del 14 settembre 1224, festa dell'esaltazione della Santa Croce, ricevette le stimmate, il segno della crocefissione anche nel suo corpo.

Qualcuno ha detto, dopo il conclave che ha eletto Papa Francesco, che le menti e i cuori dei cardinali sono stati guidati dallo Spirito Santo, perché la Chiesa aspettava una figura come quella di Jorge Mario Bergoglio, il papa venuto "dall'altro mondo", come si è definito egli stesso nel primo discorso al mondo dopo la sua investitura. Come ai tempi di San Francesco, anche in questi ultimi anni episodi non troppo limpidi hanno offuscato l'immagine della Chiesa che, con l'attuale pontefice, ha visto generare un nuovo corso, fatto soprattutto di "normalità", di attenzione per i problemi veri della gente. Ed egli fa sentire la sua voce instancabile incitando a moltiplicare gli sforzi per combattere la disoccupazione e incoraggiare la solidarietà, che è compito precipuo della Chiesa. Il rinnovamento è anche di carattere pratico: non più cortei ed esteriorità, ma atteggiamenti semplici, vicini alla gente, una grande sensibilità e propensione per i bambini e i giovani, il rifiuto di una vita tradizionalmente "separata" a favore di uno stile più umano e più sobria, in mezzo alla gente.

## Giotto e le Storie di San Francesco

Le tavole riprodotte in questa pagina e in copertina si riferiscono ai famosi affreschi della Basilica Superiore di Assisi, lungo le pareti della navata, al di sotto delle grandi finestre. Il ciclo decorativo si compone di 28 affreschi rettangolari che rappresentano altrettanti episodi della vita di San Francesco. Da sempre sono stati attribuiti a Giotto (a cominciare dal Ghiberti e dal Vasari), ma agli inizi del '900 alcuni critici d'arte, soprattutto inglesi, cominciarono a mettere in dubbio la sicurezza di tale attribuzione e ancora oggi possiamo parlare di una "questione giottesca". Gli studiosi sembrano più decisi a mantenere la paternità degli affreschi a Giotto, per alcune precipue caratteristiche pittoriche, quali la maniera di organizzare gli spazi, la prospettiva negli sfondi, il realismo delle scene.



## Le vie di Milano...marchigiane: Via Angelo della Pergola

Continua anche in questo numero l'illustrazione delle vie di Milano dedicate a personaggi marchigiani.

di Luciano Aguzzi



Ad Angelo della Pergola è intitolata un'importante via semiperiferica, poco a nord della stazione Garibaldi.

Si estende da Via Cola Montano fino a piazza Tito Minniti.

Angelo, nato a Pergola, in provincia di Pesaro e Urbino, nel 1369, morì a Bergamo

nell'aprile del 1428. Sembra che il suo nome fosse Angelo del Foco, ma in tutti i documenti storici che lo riguardano è sempre detto «della Pergola», o, in modo più sintetico, «il Pergola», trasformando la città di origine nel suo effettivo cognome.

Egli fu uno dei più rinomati condottieri italiani. Si formò alle armi fin da giovanissimo combattendo per vari signori e a capo di milizie cittadine in varie città dell'Italia centrale (Roma, Pisa, Fermo, Firenze, Siena, Perugia, Bologna e altre), finché divenne capo di un proprio piccolo esercito di alcune centinaia di uomini fra cavalieri, lance e soldati di fanteria.

Fu al servizio dei Malatesta per diversi anni, ma il suo nome comincia a essere collegato alla «grande politica» quando passa al servizio del duca di Milano Filippo Maria Visconti nel 1422. La prima impresa affidatagli e portata felicemente a compimento dal della Pergola fu la guerra contro gli Svizzeri nel 1422. Il Visconti lo ricompensò facendolo signore del feudo di Sartirana.



Delle successive imprese di Angelo della Pergola quelle sicuramente di maggiore rilevanza storica sono legate alle battaglie di Zagonara (27 luglio 1424) e di Maclodio (12 ottobre 1427). La prima, vinta dal condottiero marchigiano, segna la vittoria di Milano nella guerra contro Firenze, mentre la seconda vide la sconfitta di Milano nella guerra contro Venezia. Le truppe milanesi erano al comando di Carlo II Malatesta, mentre il della Pergola era uno dei quattro condottieri a lui subordinati, con Francesco Sforza, Niccolò Piccinino e Guido Torelli. Il comandante in capo dei veneziani era Francesco da Bussone, detto il Carmagnola.

Il condottiero marchigiano, conoscendo il modo di combattere del Carmagnola e vedendolo attestato su un terreno a lui favorevole, consigliò di non dare battaglia e di aspettare un'occasione migliore, ma non venne ascoltato e, come da lui previsto, l'esercito milanese venne messo in fuga.

In questa veste di esperto capo militare che si oppone all'irruenza

imprudente del Malatesta e del Piccinino lo ritrae Alessandro Manzoni nella sua tragedia *Il Conte di Carmagnola*, in cui Angelo della Pergola compare fra i personaggi di primo piano. Pochi mesi dopo la sconfitta di Maclodio, della Pergola fu lasciato libero dal Carmagnola e riprese il suo servizio per il duca di Milano, ma nell'aprile del 1428 morì improvvisamente a Bergamo,

Molte le vie dedicate al condottiero marchigiano nelle varie città italiane, tra le quali Roma.

## LE ECCELLENZE DI PERGOLA

Dai "Bronzi dorati" di Cartoceto ai tartufi, alla enogastronomia, con tante iniziative per turisti e visitatori

"L'hanno fatta mercantile colle arti della lana, del conciar le pelli e del fabbricar vasi perfettamente..." questa la descrizione di Pergola del Mingucci e correva l'anno 1626: oggi questa bella cittadina del pesarese sta rivalutando le vecchie produzioni e gli antichi mestieri, con un occhio particolare alla viticoltura e alla raccolta del tartufo. Infatti l'Appennino pesarese, tra l'alta valle del Foglia e le valli del Metauro e del Candigliano e le colline dell'eugubino, costituiscono un grande giacimento per ricavare tartufi, "il diamante della cucina italiana" al quale Pergola dedica, ormai da diciotto anni, "La fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola" nelle domeniche di ottobre. Quest'anno è stata un'edizione particolare, perché per la prima volta è stata classificata manifestazione "nazionale" e sicuramente, in questo settore, non sono numerose, per cui questa di Pergola si pone nella "parte alta della classifica". Accanto al tartufo sono stati esposti numerosi prodotti artigianali della tradizione, dal miele alle marmellate, dai salumi ai formaggi. Il territorio di Pergola vanta ottimi vini, tra cui il rosso Sangiovese dei Colli Pesaresi e il Bianchetto del Metauro, entrambi DOC. Altro vino tipico è la vernaccia di Pergola e poi il visner, un vino particolare di antica origine: un misto di vino rosso crudo, visciole, zucchero e cannella, noce moscata e chiodi di garofano. Una vera delizia! Ma oggi la grande fama di Pergola, fondata nel 1234, in un territorio abitato sin dalla preistoria e poi da umbri, etruschi, celti, romani, è indissolubilmente legata al suo Museo dei Bronzi Dorati, un gruppo statuario equestre romano di due cavalieri e due figure femminili in bronzo dorato, scoperti nel 1946 in località Cartoceto. Probabilmente il gruppo era in origine posto su un basamento in un ampio spazio pubblico come il Foro, in una delle cittadine vicine al luogo del ritrovamento e si sono fatti i nomi di Sentinum (attuale Sassoferrato) o Suasa, e la datazione più credibile potrebbe essere tra il 50 e il 30 a.C. A lungo il gruppo è stato esposto al Museo Archeologico di Ancona, ma è stato rivendicato con forza dalla città di Pergola che oggi orgogliosamente lo espone come il suo tesoro più grande.



# Leandro Fossi: l'amico scrittore

Un ritratto affettuoso e personale del concittadino fanese recentemente scomparso

di Luciano Aguzzi

Con Leandro Fossi, socio da molto tempo della nostra Associazione, è scomparso uno di quei tanti marchigiani di origine, e milanesi di adozione, che danno quotidianamente un contributo importante alla vita civile e culturale di Milano. Tipico rappresentante della buona borghesia delle professioni, Leandro era una persona discreta, fedele al proprio lavoro, a cui si dedicava con quella puntualità e onestà sempre più rare nel nostro Paese. Senza però nessuna enfasi, anzi con intelligenza, arguzia e distaccata ironia, talvolta pronta a trasformarsi in una battutaccia alla fanese.

Leandro è morto a Milano il 17 agosto 2013 dopo una lunga malattia. Egli, che si è sempre considerato fanese e milanese, era però nato a Villanova, nel comune di Montemaggiore al Metauro: la famiglia si trasferì a Fano nel 1951. Qui Leandro frequentò la scuola media e il liceo scientifico, poi, ottenuta una borsa di studio, frequentò la facoltà di Economia dell'Università Ca' Foscari di Venezia, dove si laureò nel 1961.

## L'arrivo a Milano

Dopo la laurea si trasferì a Milano. Trovò subito un impiego alla Edison e poco dopo al Comune di Milano. Con l'istituzione delle Regioni nel 1970, Piero Bassetti, primo presidente della Regione Lombardia, che già conosceva e apprezzava l'economista fanese, lo volle con sé. Rimase alla Regione Lombardia fino al 1995, quando si dimise per dedicarsi alla libera professione di commercialista, aggregandosi a un importante studio milanese.

Leandro si era sposato nel 1967 con Ambretta Manna, marchigiana di San Costanzo, a Milano dal 1963, impiegata in una compagnia di assicurazioni.

Aveva due figli: Andrea nato nel 1970 (laureato in Economia e commercio, esperto in diritto tributario) e Davide nel 1971 (ingegnere meccanico). Tutto sembrava filar liscio. La vita aveva però in serbo per lui una nuova e drammatica svolta e, inaspettatamente, anche l'opportunità di realizzare un suo sogno giovanile.

Nel 2001 gli venne diagnosticato un tumore che, fra operazioni (ben sette in otto anni), apparenti guarigioni e ricadute, gli concesse ancora dodici anni di vita, travagliatissimi, condizionati sempre più dalle pesanti terapie, tuttavia fecondi di nuove esperienze e realizzazioni. Persona colta, amante della letteratura, dell'arte e della musica, fin da ragazzo Leandro aveva nutrito il desiderio di scrivere e diventare scrittore, ma in pratica non aveva mai coltivato quella giovanile inclinazione. Dopo la prima operazione, nel novembre 2001, seguì un periodo di depressione, dal quale Leandro uscì proprio dedicandosi alla scrittura.

## Leandro scrittore

Il primo libro, «Fuga in Oriente» (Milano, ExCogita Editore) fu presentato alla Fiera del Libro di Torino nel maggio 2005: si trattava di un misto di memorie con molte annotazioni autobiografiche e di racconto di viaggi in Cina; un anomalo romanzo, scritto con una prosa piana, lessicalmente precisa, distaccata e a tratti ironica, di gradevole lettura. Nell'ottobre del 2005, chiacchierando con Leandro di questo libro e, come si usa dire, della vita in generale, l'amico e concittadino fanese uscì con una singolare

confidenza: «Vorrei essere ricordato - mi disse - non come commercialista ma come scrittore». La scrittura rappresentava il suo io, la sua vera identità. Ce l'ha messa tutta e ce l'ha fatta. Ecco perché per Leandro la malattia è stata un calvario, ma in parallelo anche un'opportunità che ha saputo cogliere e sfruttare al meglio.

Nel dicembre 2006 ha pubblicato la raccolta "La casa degli zii e altri racconti" (ExCogita Editore), con la prefazione di un altro fanese e milanese,

Giuseppe Bonura. Il noto critico letterario e romanziere, nel presentare i quattordici racconti del libro, scrive fra l'altro: "I temi sono i più vari, ma tutti hanno il crisma dell'esperienza personale. Potremmo dire con qualche verità che Fossi è un cronista di se stesso. Le sue sono infatti cronache anziché racconti veri e propri. Ma cronache con una moralità di fondo, novelle in cui prevale l'ansia di trasmettere una qualche saggezza gnomica. [...] con gli occhi dello stupore e con una prosa concreta ed essenziale". Nel 2008 Leandro chiude la sua attività di commercialista e dedica completamente alla scrittura il tempo che la malattia gli lascia libero.

## Gli ultimi anni

Se i primi due libri erano ancora molto legati alla propria autobiografia, il che ne circoscriveva l'orizzonte, il terzo è un romanzo vero e proprio, intitolato «Un passo troppo lungo» (Roma, Robin Edizioni, 2011). Ci sono gli elementi del thriller (traffico d'armi, alcune vittime), ma il tema vero del romanzo è l'intreccio fra affari e potere, fra cinismo di colletti bianchi senza scrupoli e magistrati e politici senza etica professionale. Il vero interesse di Leandro Fossi è la descrizione, sempre un pò sottotraccia, mantenuta a basso profilo, di questo stralcio del mondo degli affari e del lavoro con vista su Milano. La scrittura si è fatta più limpida e scorrevole, senza perdere la precisione, la concretezza, e quel misto di distacco, di disincanto e di ironia che è proprio dello stile di Fossi.

Nei due anni successivi alla pubblicazione del romanzo, Leandro ha finito di scrivere un quarto libro, che sarà pubblicato postumo nel 2014. Questa volta il libro è esplicitamente autobiografico: non si tratta più di ricordi dell'infanzia e della giovinezza, bensì del racconto del lungo ricovero ospedaliero dell'estate 2008, in cui Leandro ha subito l'ennesima operazione. Col titolo «Anche questa è vita», l'autore condensa, in una specie di diario ospedaliero, esperienze e osservazioni raccolte anche negli altri periodi di ricovero, prima e dopo il 2008. Con un linguaggio estremamente piano, quasi da relazione informativa, ma animato da argute osservazioni, da battute, da ritrattini di medici, infermieri e ricoverati che dividono con lui la stanza, il libro cresce emotivamente a poco a poco e coinvolge gradualmente il lettore che alla fine si immedesima un pò nell'ammalato. Il vero soggetto del libro, al di là della malattia e dell'ospedale, è l'esperienza esistenziale che ci è data in quelle particolari condizioni.

Leandro ci ha lasciati, ma dopo avere realizzato il suo desiderio di diventare scrittore e di farsi ricordare per i suoi libri. Nel necrologio pubblicato su un giornale nazionale non si legge «commercialista» ma «stimato scrittore fanese». Ed è così che lo ricorderemo.



## "IL MONDO" DI JIMMY FONTANA SI E' FERMATO L'11 SETTEMBRE

Morto a 79 anni il cantautore marchigiano, autore di alcune tra le più belle canzoni degli anni '60.

Chi aveva vent'anni negli anni '60 difficilmente potrà dimenticare Jimmy Fontana, il cantautore di Camerino, che con "Il Mondo" e "Che sarà" aveva riscosso grandiosi successi sulla scena della musica leggera, e non solo italiana. La notizia della sua morte ha colto di sorpresa i suoi ancora numerosissimi fans e tutto il mondo dello spettacolo. "In 12 giorni di agosto - ricorda il figlio Andrea - abbiamo percorso oltre cinquemila chilometri per tutta l'Italia per fare serate musicali, sempre affollate di persone che lo seguivano con affetto. L'ultimo concerto è stato con il Cantagiro a Terni domenica 8 settembre ed eravamo attesi nella nostra Regione, le Marche, a Pioraco proprio per il giorno in cui, invece, si sono svolti i suoi funerali". Jimmy Fontana, nome d'arte di Enrico Sbriccoli, si è spento nella sua casa di Roma a 79 anni, a seguito ad un'infezione che ha stroncato in poche ore il suo fisico; era nato a Camerino il 13 Novembre 1934.

### Gli inizi della sua carriera di artista

Appassionato di jazz fin da ragazzo, suonava il contrabbasso in vari complessi amatoriali di alcuni amici fino a quando, trasferitosi a Roma per studiare Economia e Commercio, iniziò a collaborare con la Roman New Orleans Jazz Band. Fu allora che cambiò il suo nome in quello di Jimmy Fontana (in omaggio al sassofonista Jimmy Giuffrè di cui è grande ammiratore) e intraprese la sua carriera di cantante. Poi, a poco a poco, si avvicinò alla musica leggera come cantante solista e nel 1961 arriva al Festival di Sanremo, dove interpreta il brano "Lady Luna" in coppia con Miranda Martino, scritto da due importanti firme del mondo musicale, come Armando Trovajoli e Dino Verde.

Nel frattempo la sua vita privata aveva visto il matrimonio con Leda allietato, nel corso degli anni, dalla nascita di quattro figli.

### Il successo con "Il mondo"

Nel 1965 ottiene quello che indubbiamente sarà il suo più grande successo nel panorama della musica leggera italiana e internazionale, interpretando "Il mondo", con testo di Gianni Meccia e Gianni Boncompagni, musica scritta in collaborazione con Carlo Pes, arrangiata da Ennio Morricone; la canzone fu portata al successo anche da molti artisti internazionali, tra cui il gruppo spagnolo de Los Catinos. Inizia così un periodo felice, denso di lavoro, sia in campo musicale sia in quello cinematografico: interpreta qualche film, partecipa a trasmissioni televisive di successo insieme con colleghi altrettanto famosi come Tony Dallara e Iva Zanicchi. "La mia serenata" vince il Disco per l'estate nel 1967, nell'anno successivo, con "La nostra favola", un 45 giri, vende un milione di copie e vince il disco d'oro. Scrive anche sigle musicali per varie trasmissioni televisive ed ottiene un buon successo con la sigla della trasmissione televisiva "Signore e Signori", con Delia Scala e Lando Buzzanca, una canzoncina allegra e spiritosa intitolata "L'amore non è bello (se non è litigare)". Un altro grande successo del decennio '60-'70 fu "Che sarà", canzone per la quale scrisse la musica in collaborazione con Italo Greco e Carlo Pes e il testo, in collaborazione con Franco Migliacci. Purtroppo le politiche della casa discografica cui apparteneva gli impedirono di portare a San Remo la canzone, che fu invece affidata ad un giovane gruppo emergente, "I Ricchi e Poveri" che si classificarono al secondo posto e la canzone si affermò negli anni in campo internazionale, come uno dei brani italiani più famosi, eseguiti da interpreti di grande fama.

### Gli ultimi anni

La carriera di Jimmy subì uno stop proprio dopo il successo di "Che sarà"; deluso dal mondo della musica leggera cambia vita e rientra nella sua amata regione dove inizia varie attività imprenditoriali, per ritornare poi sulla scena musicale con il buon successo di "Beguine", presentata al festival di Sanremo, con musiche del figlio Luigi, da questo momento suo collaboratore. Nel 1982 con il gruppo "I Super 4" insieme con i colleghi Riccardo Del Turco, Gianni Meccia e Nico Fidenco, vide rinverdire i suoi successi, grazie anche alla partecipazione a vari programmi televisivi. E i suoi legami con il mondo della musica non furono più recisi: infatti lo abbiamo visto partecipare, fino a pochi giorni dalla morte, a serate musicali in varie città italiane, con un bel successo di pubblico.



## PERUGIA TAGLIA IL PRIMO AMBITO TRAGUARDO

Insieme con Assisi è tra le sei città italiane finaliste come "Capitale europea della cultura" per il 2019.

Il 15 novembre la giuria europea, presieduta da Steve Green e composta da membri italiani e stranieri, ha annunciato i nomi delle sei città fina-

liste al titolo di "Città europea della cultura" per l'anno 2019, per il quale sono state scelte l'Italia e la Bulgaria. Questi i nomi delle città incluse nella "short list": Cagliari, Lecce, Matera, Perugia-Assisi, Ravenna e Siena. Purtroppo non è passata Urbino, che è sempre stata tra le favorite, e questo sinceramente ci addolora, ma esultiamo per l'affermazione di Perugia, alla quale formuliamo i nostri più affettuosi auguri per il prosieguo del cammino.

«Avevamo ragione ad essere ottimisti - ha affermato il sindaco di Perugia Wladimiro Boccali appena raggiunto dalla bella notizia - anche perché è stato fatto un lavoro serio e intelligente. È stato attuato un grande sforzo collettivo che va oltre divisioni politiche, localismi, spirito di parte... Comincia da oggi la

finale vera e propria e sappiamo, con più ragione di prima, che possiamo farcela».

Il progetto presentato, che ha già riscosso questo primo successo, comporta l'aggregazione di Perugia con i luoghi di Francesco d'Assisi e dell'Umbria, per mobilitare tutte le sue energie e quelle del territorio circostante, per affrontare la crisi sociale, per riaffermare l'idea stessa di città come luogo di produzione di idee e di innovazione sociale. "Fabbricare luoghi" è lo slogan che ha caratterizzato la candidatura di Perugia, nell'ottica della valorizzazione di tutte le risorse che i territori e le loro comunità possiedono e riescono ad esprimere. "È il successo di una squadra convinta ed ostinata - ha scritto su Facebook la presidente della Regione Catuscia Marini - di una passione civile e di giovani amministratori tenaci e ostinati. Ora tutti al lavoro!"



## CRONACA DI UN ANNO: DALLA SERATA ROSSINIANA AL TRENO DEL TORRONE

Gli eventi più importanti organizzati dalla nostra Associazione che hanno raccolto grandi consensi tra i nostri iscritti

In primo luogo vogliamo evidenziare la serata rossiniana, veramente ben riuscita, che è stata realizzata sabato 18 maggio al prestigioso Circolo Volta, in collaborazione con la Civica Scuola di Musica di Milano e con la regia del nostro impagabile vice presidente Maestro Antonello Madau. Ha presentato, con la consueta grazia e professionalità, Maria Brivio, nostra socia onoraria. Ma che cosa aveva di tanto particolare questa serata? Il fatto che non si è trattato solo di buona musica, al piano forte l'apprezzatissimo maestro Maurizio Carnelli, ma anche di ottimo cibo, sulla tradizione del Rossini Gourmet, il quale amava dire "Non conosco una occupazione migliore del mangiare, cioè, del mangiare veramente. L'appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore. Lo stomaco è il direttore che dirige la grande orchestra delle nostre passioni".

Come si sa, era raffinatamente gastronomo il grande compositore pesarese. La buona cucina l'aveva nel sangue, come il pentagramma. La raffinatezza l'aveva appresa e fatta sua durante il lungo soggiorno a Parigi, dal 1824 al 1836, come acclamato direttore del Théâtre Italien. Ma soprattutto in casa Rothschild Rossini aveva conosciuto il mitico Antonin Careme, chef eccelso, divenendone amico. La bella casa parigina del compositore era frequentata da politici, intellettuali e artisti, ai quali amava servire piatti da lui elaborati come quelli che sono stati serviti nella nostra serata: cannelloni alla Rossini, appetitosi cannelloni di carne con una mitica salsa al tartufo, tournedos (illustrati per noi dall'ottimo cuoco della serata Giancarlo Vergani) e torta Guglielmo Tell, torta di mele glassata allo zucchero, con al centro una mela di zucchero, attraversata da una freccia d'argento, simbolo dell'eroe nazionale svizzero. Tra un piatto e l'altro il Maestro Carnelli e i

cantanti Jaime Navarro, Angela Alesci, Elisa Pittau, Oh Yung Know e Min Ji Kim hanno eseguito i brani più famosi delle opere rossiniane e, in conclusione di serata, in onore del secondo centenario di Verdi il coinvolgente brindisi dalla Traviata. Tantissimi e calorosissimi gli applausi, per gli artisti, per il regista e per i presidenti sia della nostra Associazione sia del Circolo Volta. Ma tante altre iniziative vale la pena di citare: ad

esempio ha avuto un incredibile successo il Treno del Torrone - Sweet Express - a Cremona, con treno d'epoca a vapore per la festa del torrone, allietata non solo da numerosissimi incredibili stand del torrone lavorato in mille diverse maniere, ma anche da un coloratissimo e interessante corteo storico che rievocava le nozze di Bianca Maria Visconti con Francesco Sforza. Molto interessante, inutile dirlo, il museo degli strumenti musicali, un "must" della città di Stradivari. Non dobbiamo naturalmente dimenticare il tradizionale pranzo di Natale, con la consueta coinvolgente lotteria, animato in questo ultimo anno da due nostri giovanissimi soci, Dario e Giulia Caselli. Il pranzo di Pasqua ha riproposto specialità umbre e marchigiane negli apprezzati antipasti, prodotti fatti arrivare da Città di Castello: dai salumi saporitissimi al pecorino fresco, dalla torta di formaggio ai crostini di carne, la vera e prelibata specialità umbra. Per noi,

appositamente, erano stati preparati da una apprezzata e anziana cuoca del posto. Molto gradite da tutti le serate a teatro, con prezzi speciali dedicati alle associazioni: abbiamo potuto assaporare così la comicità di Cochi e Renato e di Teo Teocoli, la professionalità dei danzatori della Scuola di Ballo di Kiev ne "La Bella Addormentata", la sagacia di Molière in "Tartufo", la simpatia e la bravura di Loretta Goggi in "Gipsy" e tanto altro ancora.



# IL PRANZO DI NATALE

## Ricordi lontani, particolari preziosi di un mondo quasi dimenticato

di Antonello Madau Diaz



La cucina umbra è stata per secoli povera ma saporita, fatta di carni allo spiedo e di un ricettario semplice ma genuino, affiancando piatti di origine contadina a preparazioni di antiche tradizioni e comunque sempre legata ai prodotti della sua terra come l'ulivo, le carni di Norcia e i legumi.

L'Umbria, come ben si sa, è una piccola regione, collocata al centro dell'Italia, che non ha sbocchi al mare: da un punto di vista storico, la regione, divisa in due dal fiume Tevere, era in origine occupata a est dagli Umbri e ad ovest dagli Etruschi.

Successivamente, quando i Romani iniziarono la loro espansione, tale divisione rimase inalterata e i territori ad est del Tevere furono influenzati dalla gastronomia e dalla cultura delle vicine Marche, mentre ad ovest i territori confluirono nella vicina Toscana.

In materia di tradizione culinaria, si nota una certa coerenza tra paesaggio e gastronomia, la stessa sensazione di ritorno al passato che si prova percorrendo la regione e visitando i piccoli centri abitati.

L'abitudine gastronomica era, comunque, molto parca: quotidianamente non si mangiava molto e le donne preparavano, con grandi invenzioni, pasti brevi e molto frugali per i loro uomini che lavoravano nei campi.

Quindi, solo in occasioni speciali, come la

trebbiatura, la vendemmia o la lavorazione delle carni del maiale e le feste tradizionali come la Pasqua, il Natale o il Santo Patrono, ci si permetteva di sedere a tavola tutti insieme per festeggiare con grandi mangiate tali ricorrenze.

Io ricordo ancora oggi i pranzi di Natale della mia infanzia.

Si cominciava con grandi piatti di affettati vari assieme a pezzi di torta al testo, quindi si passava ai primi di pasta (tagliatelle con condimenti vari di noci, tartufi, salsicce), indi altri primi sempre di pasta come gli spaghetti alla todina con sugo di piccione, cappelletti asciutti e le varie donne di casa si sbizzarrivano a creare piatti diversi e molto gustosi.

Dopo una piccola pausa non poteva mancare la degustazione di vari brodi e zuppe, con legumi diversi come farro, lenticchie e ceci.

Poi si passava alle carni, per la maggior parte cucinate allo spiedo o in porchetta, ma non mancavano anche quelle bollite, fritte e soprattutto la cacciagione; il tutto accompagnato da contorni di verdure fresche, crude e cotte. Si terminava con formaggi vari, sempre però prodotti dai contadini fuori porta.

A conclusione del pranzo che durava molte ore, venivano serviti i dolci e noi ragazzi andavamo pazzi per le "pinoccate", il "torcolo di San Costanzo", e il "torciglione".

Si terminava con frutta secca, caffè e



ammazzacaffè cioè con un liquore secco preparato dai frati in qualche Eremito.

Ma a parte questi pantagruelici pasti, i cui resti venivano serviti ancora nei giorni successivi, spesso anche per più di una settimana, quello che ricordo con una certa nostalgia sono i cibi poveri che preparava quotidianamente mio madre riciclando gli avanzi, perché nulla doveva andare perduto e la fantasia della cuoca era una miniera di invenzioni.



Ricordo il "Brustengolo", una polenta soda con pezzi di mela, uvetta, pinoli, buccia di limone grattugiata, semi di anice, zucchero e olio. Oggi è divenuto un piatto raffinato e molto caro.

Oppure la "Cicerchiata" (impasto di miele e pasta fritta) o l'"Impastoiata" (piatto povero a base di polenta e fagioli bolliti). Ma il piatto povero per eccellenza, però gustosissimo e di facile preparazione, era la "Smullicata" (a parte vedere la ricetta e le fasi di preparazione)

Si tratta di un piatto il cui costo era principalmente determinato dai resti di pane seccati nella dispensa, ma ancora, oggi, nei miei ricordi, rimane un piatto "leggendario"!

### LA "SMULLICATA"

#### Ingredienti per quattro persone:

800 grammi di bietole, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiaini di pane raffermo finemente sbriciolato, olio extravergine di oliva, sale.

Mondate le bietole e separate le coste dalle foglie. Quindi tagliate le prime a pezzetti. Lavate bene il tutto poi versate le bietole in una pentola, salate, coprite di acqua e lasciatele bollire per 10 minuti; scolatele passandole subito sotto il getto di acqua fredda corrente per fermarne la cottura.

In una capace padella fate appassire

in tre cucchiaini di olio, gli spicchi di aglio, sbucciati e leggermente schiacciati, quindi unite le bietole e fatele insaporire bene mescolando con una forchetta di legno, cospargete di pane, fate cuocere per altri 5 minuti poi regolate di sale e servite.

Questa ricetta può essere realizzata anche con altri ortaggi come le erbe spontanee che crescevano nelle campagne del perugino come la misticanza o il cavolfiore.

Il tempo di preparazione è di circa 20 minuti e può essere servita con vini bianchi.



# AFTE: piccole lesioni del cavo orale, grandi fastidi.

di Restituta Castellaccio\*

A tutti può succedere di provare un intenso fastidio, una sensazione di bruciore e di irritazione, che si accentua quando si mangia o si parla, magari provocata da una morsicatura o da agenti esterni o da apparecchi ortodontici fissi o mobili. Stiamo parlando delle lesioni della bocca che, anche se di piccole dimensioni, possono provocare grandi fastidi, in quanto la bocca è un ambiente umido e continuamente sottoposto a salivazione e al transito di cibi e liquidi. Inoltre le terminazioni nervose nella bocca sono molto superficiali e, quindi, anche una piccola lesione della mucosa, può causare una sensazione di fastidio anche molto doloroso.

Il cavo orale è la principale "porta" verso l'ambiente esterno, **eventi traumatici, microrganismi e agenti dannosi, oltre a particolari condizioni fisiologiche dell'organismo**, possono facilmente alterare gli equilibri compromettendo la sua integrità e scatenando pericolose infezioni e malattie.

Proprio per questa ragione, **il cavo orale è interamente rivestito dalla**



**mucosa orale, un'efficace barriera** che protegge da tutte le aggressioni.

La mucosa orale è **facilmente soggetta a lesioni**, ferite provocate da fattori di diversa natura che ne **mettono in pericolo l'integrità**, generando **fastidio, dolore** e rendendo difficile l'utilizzo di apparecchi ortodontici e protesi. A causa **dell'ambiente caldo umido del cavo orale**, le lesioni guariscono in **tempi lunghi, si infiammano** e possono essere complicate da **infezioni batteriche o virali**. Le lesioni più lievi sono le **vescicole o bolle**, accumuli di liquido di piccole dimensioni, e le **erosioni superficiali del tessuto**. Talvolta invece, le lesioni possono essere più gravi perché coinvolgono **gli strati più profondi della mucosa** e in questo caso parliamo di **stomatite aftosa**, nota con il nome di "**afta**", la malattia ulcerativa più diffusa. L'afta colpisce dal **5% al 66% della popolazione** (con lieve predominanza del sesso femminile) a partire dai **5 anni di età, comparando ciclicamente** con frequenza sempre maggiore con l'avanzare dell'età.

## Le cause

Nonostante la stomatite aftosa sia da molto tempo oggetto di indagini cliniche e sperimentali, le cause non sono ancora chiare, **ma vi sono fattori di natura esogena** (esterni all'organismo) **o endogena** (interni all'organismo) **che ne favoriscono la comparsa**.

### • Traumi occasionali

Morsicature, spazzolamenti energici, contatto con oggetti o cibi taglienti come lische di pesce o briciole, alimenti e bevande ustionanti, trattamenti odontoiatrici, protesi sporgenti, punture.

### • Microrganismi dannosi

Batteri come gli Streptococchi, Virus come l'Herpes e funghi come la Candida, attivi soprattutto in concomitanza di un calo delle difese immunitarie nei portatori di protesi e apparecchi ortodontici o a causa di scarsa igiene orale e infezioni dentali o parodontali.

## Le strategie d'intervento

Poiché l'origine della stomatite aftosa non è nota, è **impossibile attuare un'efficace prevenzione e risolvere il problema all'origine**, ma si può ricorrere a efficaci **trattamenti sintomatici** che svolgono un'**azione lenitiva, protettiva, antimicrobica e antinfiammatoria**. Nei casi più lievi possono bastare il consiglio del farmacista e l'autodiagnosi: l'ideale è un trattamento topico (attivo direttamente sulla lesione), in grado di **alleviare il dolore con immediatezza e creare un microambiente protetto** che riduce la sensibilità verso gli agenti irritanti, consentendo all'organismo di **riparare la lesione e accelerare il rinnovamento cellulare**.

### • Fattori genetici

L'afta tende a presentarsi se vi sono casi precedenti nella propria famiglia, soprattutto nei gemelli omozigoti.

### • Fattori nutrizionali

Anemia e scarso consumo di alimenti contenenti ferro, zinco, acido folico, vitamine del gruppo B.

### • Allergie

Intolleranza a particolari cibi o bevande, sindromi allergiche causate da farmaci.

### • Condizioni psicologiche

Eccessivo stress da lavoro o studio, stati d'ansia o depressione.

Quando si vuole velocizzare il più possibile la guarigione e limitare il dolore, utilizzare prodotti specifici per la protezione e la rigenerazione delle mucose lesionate.

E' efficace associare un dentifricio non abrasivo che rilasci un film protettivo sulle mucose e un collutorio, se le afte sono diffuse, che contenga un blando anestetico e che rilasci sulle mucose un film che protegge e favorisce la guarigione. Oppure applicare un gel protettivo che riduca il dolore favorendo il rinnovamento cellulare.

\*Responsabile Ricerca & Sviluppo di Curaden Healthcare

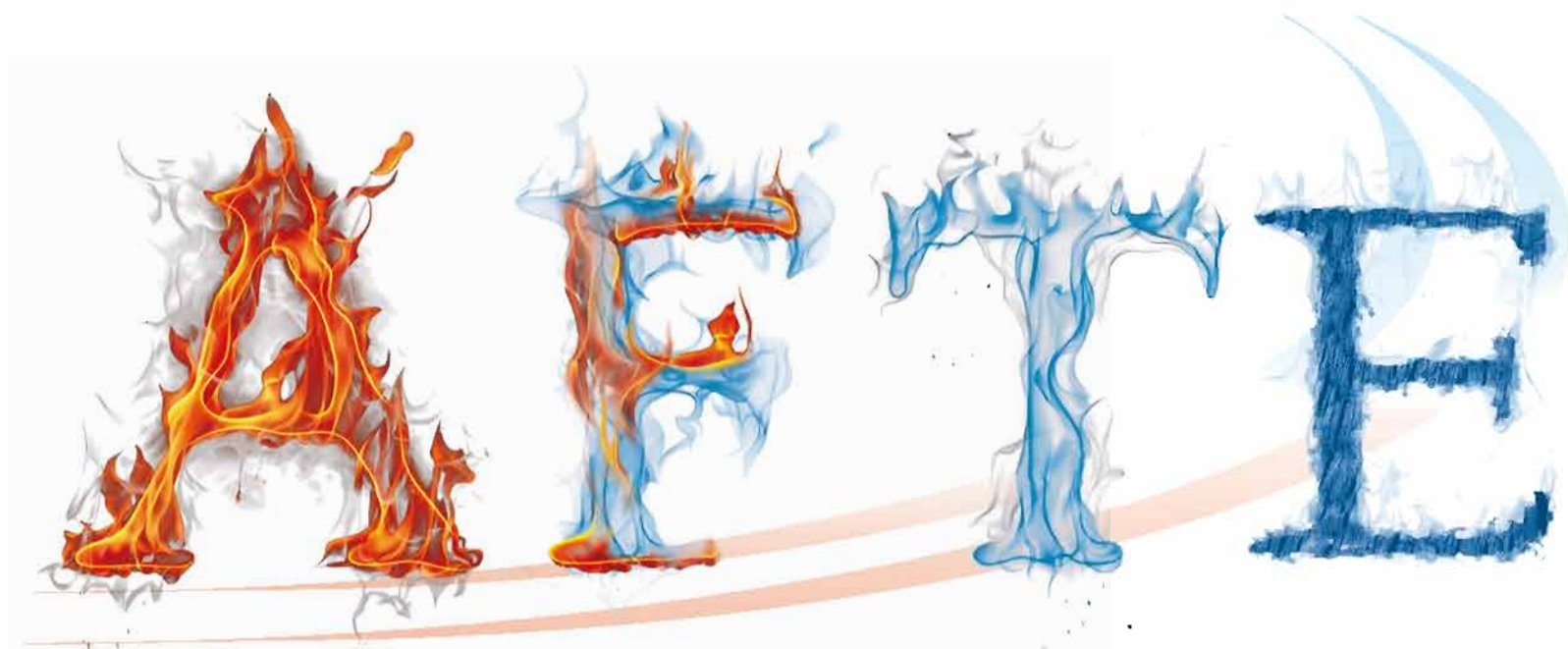


**Società  
Artigiana  
Vasai**  
del Elli Pandolfi s.n.c.

Sede e Laboratorio:  
Via Valvagnasca, 9  
61040 Vergineto di Barchi (PU)  
Tel. 0721 728534  
Fax 0721 746455

[www.artigianavasai.it](http://www.artigianavasai.it) • [info@artigianavasai.it](mailto:info@artigianavasai.it)





# Buccagel Afte

**Spegne**  
il bruciore,  
**riduce**  
i sintomi  
dell'irritazione.



È un dispositivo medico **CE**. Leggere attentamente le avvertenze o le istruzioni per l'uso. Autorizzazione del Min. Sal. del 14/06/2012.

 **CURADEN**  
HEALTHCARE