DAL CUORE D'ITALIA

www.MARCHIGIANI & UMBRI

DI MILANO E LOMBARDIA

Periodico semestrale dell'Associazione Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia - Anno 12° - n. 1 - Maggio 2015 - Sped. abb. postale - Diffusione gratuita
Sede Legale e 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
- La nostra voce: lettere al Professore
- Il centenario di Alberto Burri
- Ave Ninchi, bravura e simpatia
- Leandro Fossi, Anche questa è vita
- La grande avventura di Expo
- Storia delle ferrovie umbre, 2ª parte
- Il cappello di paglia di Montappone
- La mostra di Leonardo a Milano
- Alimentazione e salute orale

Editoriale

di Vanny Terenzi

In concomitanza con l'uscita del primo numero annuale della nostra rivista quest'anno ha inizio un avvenimento che incide con grande rilevanza sulla vita non solo di Milano, la città ospitante, ma di tutto il nostro Paese: stiamo parlando, e senz'altro i lettori lo avranno già capito, di EXPO MILANO 2015, l'evento sul quale l'Italia ha scommesso moltissimo e che finalmente ha aperto i battenti ai visitatori dopo anni di, assai spesso, inutili polemiche. Nel bene e nel male Expo 2015 mette Milano e l'Italia, per sei lunghi mesi, in primissimo piano davanti agli occhi del mondo e questo può essere un ottimo biglietto da visita per l'Italia intera per rinvigorire il turismo (una volta eravamo i primi o quasi al mondo, ora siamo stati superati, tra gli altri dalla Spagna) e l'economia in generale. Il tema scelto dagli organizzatori " Nutrire il Pianeta. Energia per la vita" è sicuramente tra i più interessanti e urgenti del momento a livello mondiale. L'impostazione "strutturale" data a Expo è senz'altro spettacolare, soprattutto per quanto concerne la parte italiana, a cominciare dal Padiglione Italia con gli spazi del Lake Arena e dell'Albero della Vita, creazioni simboliche e affascinanti al tempo stesso. Le Regioni sono state chiamate a collaborare con impegno nell'ambito proprio del Padiglione Italia, come era giusto che fosse, così che il visitatore potrà avere una visione generale del nostro paese e al tempo stesso "particolare", perché declinata in ventuno diversi modi, testimoni della realtà delle Regioni e Province autonome.

Certamente una riflessione su questa Expo è indispensabile e doverosa, soprattutto in relazione agli scandali che si sono evidenziati strada facendo, che ci hanno dimostrato che nulla o quasi è cambiato in ambito sociale - politico - economico rispetto alla stagione di Mani Pulite degli anni '90 del secolo scorso. Ciononostante siamo arrivati al traguardo con buoni risultati, e ancora una volta dobbiamo ringraziare, e questo immagino non sia solo il mio pensiero, le tante persone che - nonostante gli esempi non edificanti che ci vengono dall'alto - hanno saputo mantenere comportamenti ispirati a principi di onestà, a senso del dovere, a volte fino al sacrificio, rendendo possibile ancora una volta "quel miracolo italiano" di cui dobbiamo essere fieri.

Alle Marche e all'Umbria, al loro modo di declinare Expo, abbiamo riservato uno spazio dedicato, con le date in cui le due Regioni saranno presenti nella Mostra turnante di Palazzo Italia, così che i visitatori possano avere tutte le informazioni necessarie per una proficua esperienza di visita.

A tutti BUONA VISITAZIONE!!

La Pieve e la sua gente

Una delicata ed efficace rievocazione del mondo contadino

di Luciano Aguzzi

Nino Smacchia, socio della nostra Associazione, ha pubblicato La Pieve e la sua gente (Città di Castello, Perugia, LuoghInteriori, 2014, pp. 127).

Smacchia è nato ad Acqualagna (PU) nel 1948; diplomato perito chimico a Urbino si è poi trasferito a Milano dove si è laureato in Scienze Biologiche e ha quindi percorso la sua carriera di tecnico e ricercatore di laboratorio.

Nato in una famiglia di contadini mezzadri, i primi vent'anni della sua vita li ha passati in campagna. Il libro ci parla proprio di questi due decenni. L'indicazione «romanzo» che si legge in copertina non deve ingannarci, perché sostanzialmente si tratta di un racconto autobiografico. Il maggiore interesse sta nell'accento di verità e di documentazione nel descrivere la vita contadina e le dinamiche private interne a una famiglia e quelle più generali di una zona delle campagne di Urbania nell'Italia degli anni Cinquanta e Sessanta.

Tutto, nell'ambito del racconto, è finalizzato a questa progressiva rievocazione della vita agricola degli anni della sua giovinezza: dall'attenta e puntuale descrizione dei fondi agricoli, dei lavori che si succedono nelle stagioni dell'anno, dei problemi economici, della delineazione dei caratteri dei protagonisti: il nonno, i genitori, il fratello minore, altri parenti e amici e, richiamati magari con un solo accenno, i vicini di casa, il medico, i proprietari, i fattori, i sacerdoti e così via. Insomma, è l'intero mondo contadino vissuto che si anima nelle pagine di Nino Smacchia.

Il nodo psicologico di tutta la materia si trova nella figura del padre del narratore che, nella sua indomita fierezza di contadino che non vuole lasciare la terra, nonostante le difficoltà del lavoro e le avversità economiche, non esprime solo - come forse sembrava al ragazzo degli anni Sessanta - la testardaggine e la chiusura culturale del contadino, ma anche e soprattutto - come ricorda oggi rivalutandone la figura il figlio diventato a sua volta padre e nonno - il sentimento di indipendenza, di libertà, di rapporto quotidiano con la natura, di vitalità e soddisfazione per quel lavoro che consiste nell'aiutare la terra a produrre il pane, il vino e tutto ciò che è la base della vita.

La scrittura di Nino Smacchia è semplice, essenziale, gradevole e, come si dice, si fa leggere con piacere. I suoi pregi migliori sono la correttezza e la precisione, funzionali al carattere del racconto autobiografico aderente alla realtà e alla concretezza delle cose.

Il libro sarà presentato giovedì 14 maggio alle ore 18,00 presso la Casa delle Artiste – Casa Merini Ingresso libero.

EVENTI DELL'ASSOCIAZIONE

Una domenica in trenino

Una splendida giornata di sole ha accompagnato i nostri associati partecipanti all'escursione con il trenino rosso del Bernina di domenica 19 aprile, tra cime ghiacciate e prati ricoperti da primaverili margherite e gialli fiori di tarassaco. Tirano, con il suo splendido Santuario-Basilica della Madonna, ricco di marmi policromi e con un organo seicentesco che ne costituisce l'opera più pregevole, in marmo e legno intagliato, con 2.200 canne, é stata la prima tappa. Indimenticabile per la straordinaria bellezza dei paesaggi la salita al Bernina con il famoso trenino rosso, che supera, nel suo percorso un dislivello di 1.800 metri. Solamente sorvolando con l'aereo si riesce a godere di un simile spettacolo naturale: laghetti smeraldini o ancora completamente ghiacciati, foreste lussureggianti e paesini da presepio. Un'esperienza unica! A fine corsa una visita di Saint Moritz, la rinomata stazione sciistica e poi il ritorno. Ma negli occhi rimarranno per molto tempo le belle cose viste durante questa escursione, molto ben organizzata.

DIRETTORE RESPONSABILE: *Vanny Terenzi - v.terenzi@novaconsul.net*

REDAZIONE :
Luciano Aguzzi, Maria Antonietta Angellotti, Anna Maria Broggi, Maria Dicorato, Antonello Madau Diaz, Immacolata Esposito. Ha collaborato Restituta Castellaccio.

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

COMPOSIZIONE E STAMPA: *Il Granello di Don Luigi Monza - Via E. Mattei, 141 - 21040 Cislago (VA)*

Tutte le collaborazioni sono gratuite - *Pubblicità non superiore al 45% - Aut. Trib. di Milano n. 613 del 28/09/1999*

Sede legale e Redazione: Via Stendhal, 19 – 20144 Milano

Per la pubblicità: 335.8132684 - v.terenzi@novaconsul.net - segreteria@marchigianieumbri.info

LETTERE AL PROFESSORE

Chi ha curiosità di carattere storico-culturale scriva a segreteria@marchigianieumbri.info. Il Prof. Aguzzi risponderà alle vostre domande

Brodetto alla fanese

Caro Prof. Aguzzi,

il vero brodetto è quello alla fanese o quello all'anconetana, come sostiene un mio amico con cui ho quasi litigato? Ma che cos'è il vero brodetto alla fanese, visto che in Internet se ne trovano migliaia di ricette?

Grazie e cordiali saluti.

Berta Filippetti (Monza)

Il «vero» brodetto alla fanese non è una ricetta ma un mito e un'opera d'arte unica, irripetibile. Le molte ricette disponibili servono solo a suggerire alcuni elementi e alcune istruzioni di base, ma se poi l'artista non ha talento, l'opera d'arte non viene fuori. Innanzitutto va detto che il brodetto è il nome generico che assume la zuppa di pesce della tradizione adriatica. Nelle Marche i brodetti più rinomati e canonici sono quelli di Fano, di Ancona, di Porto Recanati e di San Benedetto, che difendono le loro tradizioni anche con organizzazioni come **l'Accademia del Brodetto e il "Festival Internazionale del Brodetto", la cui XIII edizione si svolgerà a Fano nei giorni 11-13 settembre 2015: offrirà scuola di alta cucina, stand gastronomici, cooking show, esibizione dei maestri della ristorazione e il "Fuori Brodetto" nei Ristoranti.**

Fano ha, rispetto ad altre città, il privilegio di avere la ricetta scritta più antica, che risale al Quattrocento. Il brodetto era un piatto povero, cucinato dai marinai sui barchetti che stavano in mare più giorni nella stagione di pesca. Si preparava con il pesce di scarto, che non poteva essere venduto, perché di bassa qualità, o di piccola taglia, o rotto e malmesso. Pertanto gli ingredienti di base potevano variare di giorno in giorno (si hanno ricette che usano da un solo tipo di pescato fino a venti). In genere si usava un misto che poteva comprendere crostacei (canocchie, scampi, granchi), cefalopodi (seppie e calamari), pesci (scorfani, rana pescatrice, triglie, gallinella, razza, torpedine, gattuccio, nasello, san

pietro, sogliole, rombetti, ragno paganico ecc.). Ma non mancano ricette che comprendono anche i mitili (vongole, cozze e altri).

Gli ingredienti di condimento e di cottura erano l'olio d'oliva, il vino bianco o l'acetella o l'aceto di vino, la cipolla o lo scalogno (tritati o tagliati a pezzetti) o l'aglio (a spicchio), il pepe nero o il peperoncino piccante, il sale e, naturalmente, ingrediente tipico del brodetto alla fanese, la conserva o il concentrato di pomodoro.

Tutto il pesce doveva essere fresco e pulito, eviscerato, le teste messe da parte per utilizzarle per la preparazione del fumetto (brodo) di pesce che si poteva usare per la cottura al posto dell'acqua calda. La preparazione è importante, come la cottura, che avviene in una casseruola a fondo largo, in modo che il pesce non si sovrapponga. Il pesce non va mai mescolato, ma solo agitato tenendo la casseruola per i manici. Prima di aggiungere l'acqua calda o il fumetto, nella casseruola deve cuocersi il "fondo", che consiste nel far "appassire" in olio d'oliva la cipolla (o l'aglio) aggiungendo via via il vino o l'aceto e poi il concentrato di pomodoro. Quando il fondo è pronto si aggiunge l'acqua o il fumetto e quindi le varie specie di pesce, secondo i tempi di cottura, in modo che alla fine sia tutto cotto allo stesso modo (il pesce non deve essere sfatto). Nel rispettare i tempi di cottura dei pesci sta uno dei segreti di base di un buon brodetto.

Il tutto si serve caldo (ma è buono anche riscaldato ore dopo), con vino bianco marchigiano e fette di pane casereccio (necessario per la scarpetta). C'è chi consiglia pane abbrustolito, ma non è d'obbligo.

Questa è, si può dire, la "trama" (la ricetta) di un brodetto tradizionale, ma non mancano le varianti anche più fantasiose, come quella di consigliare aceto di mela anziché di vino, o aggiungervi altri ingredienti di condimento, come spezie (chiodi di garofano, ad esempio) o il più tradizionale prezzemolo (tritato e aggiunto cinque minuti prima di ultimare la cottura).

Ogni artista dei fornelli può dare il proprio tocco al brodetto alla fanese.

EVENTI DELL'ASSOCIAZIONE

L'Assemblea annuale dei Soci

Si è svolta domenica 8 marzo, nella suggestiva Sala dell'Affresco a Palazzo Cusani, l'annuale assemblea dei soci, che ha visto la presenza della quasi totalità degli stessi: un primato che ci riempie di soddisfazione! Dopo l'assemblea si sono svolte anche le elezioni dei revisori dei conti nelle persone di Torquato Terzi, Grazia Martin e Annamaria Fiorentini e dei probiviri Elio Governatori, Ennio Corghi e Anna Maria Broggi.

All'unanimità la rielezione della Presidente Vanny Terenzi, che inizia così il suo terzo mandato.

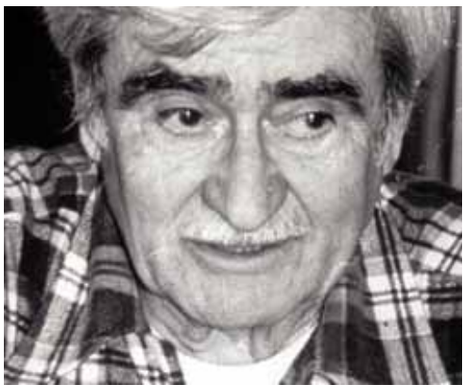
Prima della cena sociale, servita nella splendida Sala del Lampadario, i soci hanno potuto assistere a un concerto dell'artista giapponese Akiko Sakurai, maestra strumentista di biwa, tra i più antichi strumenti musicali giapponesi. Nominata nel 2014 "Ambasciatore per gli scambi culturali" del Ministero della Cultura giapponese della quale è validissima rappresentante, l'artista ha affascinato letteralmente tutti i presenti con grazia ed eccezionale talento: la sua performance ha veramente mostrato la forza e la grandezza di una civiltà quasi del tutto ai più sconosciuta.

Desideriamo ringraziare in questa sede, pubblicamente, il nostro Vice Presidente Umbria Maestro Antonello Madau che ci ha permesso di realizzare questa preziosa esecuzione.

ALBERTO BURRI E LA SUA ARTE PROTAGONISTA DEL'900

Le manifestazioni organizzate per ricordare il centenario della nascita dell'eclettico artista tifernate dall'Italia a New York.

di Vanny Terenzi



Anche EXPO ricorderà, nel centenario della nascita, Alberto Burri; verrà infatti ricostruito il Teatro Continuo, che l'artista umbro aveva progettato per il Parco Sempione, demolito successivamente nel 1989. Ma numerose e di varia natura saranno le manifestazioni per rendere omaggio ad uno dei più originali artisti del 900 italiano, a cominciare, naturalmente, da Città di Castello, che ha allestito un'esposizione di oltre 250 opere del maestro nella zona degli ex Essiccatoi del Tabacco. Sempre nella cittadina umbra, a Morra (località presso Città di Castello) si tiene un convegno che analizzerà il rapporto tra l'arte di Burri e del Signorelli; Gibellina (Trapani) ricorderà e onorerà l'artista con il completamento e il restauro di quella che viene generalmente considerata la sua opera maior, vale a dire il Cretto, realizzato nel quinquennio tra il 1984 e il 1989 in ricordo delle migliaia di morti del terremoto del Belice. Ma anche a New York verrà ricordato il centenario di Burri con una mostra di oltre 100 opere al prestigioso Museo Guggenheim.

Vita e opere

Alberto Burri nasce a Città di Castello il 12 marzo 1915 e si laurea in medicina nel 1940. Chiamato alle armi fu arruolato come Ufficiale Medico, fu fatto prigioniero in Tunisia dagli inglesi e deportato nel "criminal camp", il campo di concentramento di Hereford in Texas. Suoi compagni di sventura furono lo scrittore Giuseppe Berto e Beppe Niccolai. Fu proprio qui che iniziò la sua carriera di pittore e a fine guerra, tornato in Italia, tenne nel 1947 la sua prima mostra alla Galleria La Margherita, cui seguirono esposizioni delle sue prime opere astratte come "Bianchi e Catrami". Intellettuale irrequieto e fecondo di idee, nel 1950 partecipò alla creazione del "Gruppo Origine", che ebbe però vita molto breve. Nel 1952 espose per la prima volta alla Biennale di Venezia con l'opera il "Grande Sacco" e l'anno successivo gli si aprirono le porte dell'America: presentò le sue opere a Chicago e New York conseguendo un notevole successo internazionale. Grande sperimentatore, Burri realizzò oltre ai Sacchi i Legni (1956), Plastiche (1957) e Ferri (1958), dedicandosi poi a soluzioni monumentali: dai Cretti (materie prime terra e vinavil), ai Cellotex (compressi per uso industriale). Già nel 1976 Burri realizza una delle prime opere classificate poi come "Land Art", un cretto di grandi dimensioni, "Il Grande Cretto Nero" nel giardino delle sculture dell'Università di Los Angeles, con l'aiuto del ceramista Massimo Baldelli. Anche nel Museo di Capodimonte ritroviamo un'altra opera di tal genere, imponente per dimensioni e di grande impatto espressivo.

Il Grande Cretto di Gibellina

Gibellina, come altre città della zona quali Poggioreale e Salaparuta, venne distrutta dal terremoto del Belice nella notte fra il 14 e il 15 gennaio del 1968 e ricostruita (Gibellina Nuova) a 25 chilometri di distanza per volere delle autorità municipali e regionali dell'epoca. Non sta a noi giudicare la ricostruzione, che da subito mostrò segni di inadeguatezza e assenza di realismo, pur con il concorso - quasi sempre generoso - di una miriade di ingegneri, architetti e professionisti del settore. Alberto Burri, per sua volontà, consegnò invece agli sfortunati sopravvissuti del Belice un progetto totalmente diverso: una copertura di cemento sulle rovine del paese, che comprendesse l'intero borgo, con fenditure larghe anche due metri e profonde oltre il metro (spesso a ripetizione delle antiche vie del paese) che lasciassero intravedere qua e là ciò che restava della loro vita. Un grande monumento al dolore, al ricordo di una città distrutta e di tante vite perdute, un luogo di culto nella grandezza dell'arte. Ma quello che avrebbe dovuto essere, nel tempo, il testimone di un evento epocale, seppure dolorosissimo, divenne piano piano l'emblema della trascuratezza e dell'incuria da parte di coloro che avrebbero dovuto "coltivarlo e proteggerlo". Un'opera grandiosa il Grande Cretto, un ricordo indelebile della grande tragedia: ma per anni nessuno ne ha avuto cura, non un giardiniere che lo liberasse dalle erbacce infestanti, non un muratore che provvedesse a riparare i buchi che con il tempo sono diventati quasi voragini...insomma un'opera d'arte lasciata a se stessa, abbandonata con una insensibilità che si fa fatica a comprendere. Sembra che in occasione del centenario qualche cosa si stia movendo, ma non esiste ancora nulla di preciso e definito, nonostante gli appelli di intellettuali quali Arnaldo Pomodoro, Renzo Piano ed altri ancora.

La presenza di Burri nei Musei del mondo

Nel 1981 viene inaugurata, a Città di Castello, in Palazzo Albizzini la Fondazione Burri, con una prima donazione, da parte dell'artista, di ben 32 opere, su una superficie di otre 1.600 mq. Sempre Città di Castello ospita invece, dal 1990, negli Ex Seccatoi del Tabacco, un'area industrializzata recuperata all'arte, i "grandi cicli pittorici" dell'artista. Ci furono poi altre donazioni da parte dell'artista agli Uffizi di Firenze, in particolare un quadro "Bianco Nero" del 1969 e varie serie grafiche degli anni '90. Le opere di Burri sono esposte nei più importanti musei del mondo, tra cui il Salomon R. Guggenheim Museum di New York, il Centre George Pompidou di Parigi, la Tate Gallery di Londra, la Galleria di arte moderna e contemporanea di Roma e tanto altro ancora. Importanti mostre antologiche hanno avuto luogo, nel corso degli anni, dopo la morte del maestro, in varie località italiane e straniere: nel 2005 alle Scuderie del Quirinale a Roma, la mostra intitolata "Burri. Gli artisti e la materia" che testimoniava l'importante contributo dato dal maestro tifernate all'arte del ventesimo secolo; nel 2010 fu la volta di Parigi, Brera, Santa Monica (California) e Londra con la Mostra "Form and Matter".

Burri muore a Nizza nel 1995; fu celebrato in vita e la sua esperienza artistica riconosciuta come fondamentale per il XX secolo.

La tormentata storia delle ferrovie umbre

Ecco la seconda e ultima parte dell'avvincente excursus di un settore particolarmente travagliato.

di Antonello Madau Diaz

Finalmente Perugia ha la sua linea ferroviaria Firenze/Roma che passa direttamente da Cortona/Tavernelle al tronco ferroviario del Trasimeno, non essendoci ancora la stazione di Terontola. Splendide locomotive fecero servizio su questa linea: la 735 soprannominata "la signorina" per la sua forma elegante e snella e la 740 soprannominata "la mucca" per la sua forza trainante, adibita ai pesanti convogli merci. Sembrava che tutto ormai andasse per il verso giusto ma non era così! Senza piani regolatori, ormai ogni Comune badava ai propri interessi e tutti desideravano una propria strada ferrata.

A Umbertide si pensò di collegare la cittadina con Montevarchi, dove era già arrivata la ferrovia da Firenze, ma la linea fu coperta solo con delle diligenze. Nell' aprile 1866 si inaugurò una strana linea ferroviaria da Città di Castello a Fossato: la ferrovia era larga appena un metro ed era percorsa da piccole e lente locomotive, antesignane di quelle del Far West, che preludevano al già citato treno perugino detto "il cuccuggnao", con la speciale prerogativa di fermarsi su richiesta in qualsiasi punto del percorso .

Il 1873 è un anno, in generale, di piccoli avvenimenti e di uno solo grosso, grossissimo che però i Perugini, nella grande euforia per la linea ferroviaria ormai terminata, minimamente ne avvertirono la gravità, senza rendersene conto, almeno all'inizio.

Il 17 novembre, infatti, si inaugurò il tratto della linea Terontola – Chiusi: evidentemente nessuno aveva ancora riflettuto che questo avrebbe portato all'inevitabile declassamento di Perugia. Anzi, la giunta provinciale aveva addirittura contribuito con dei finanziamenti alla costruzione della linea Terontola- Chiusi, per tema che esse passasse più a nord.

Il Governo e le ferrovie Romane promettono naturalmente che "Perugia sarà servita, che non c'è assolutamente da preoccuparsi" ma ormai la deserta Terontola, con le sue coincidenze perdute e le sue eterne soste, è una realtà. A nulla valse anche la costruzione di una linea Chiusi - Perugia che passava per Tavernelle: anzi, la stessa linea fu chiusa poco dopo per mancanza di viaggiatori!

Le migliori locomotive furono quindi dirottate sulla nuova tratta Firenze - Chiusi, che procedeva verso Roma passando per Orvieto e Narni e creando quella che oggi viene chiamata la "direttrice". Sul tratto perugino vennero istituiti due treni notturni: uno da Firenze e uno da Roma; le coppie si incrociavano a Perugia circa alle due del mattino. Data la scarsità di viaggiatori, ad attendere i pochi utenti diciamo così, della giornata, c' era una sola diligenza che li conduceva in città e bisognava attendere l'arrivo dei due treni notturni per completare il carico della diligenza stessa e partire verso la città. Così chi abitata in porta Sant'Angelo e arrivava alle due di notte alla stazione di Fontivegge non varcava la porta di casa che due ore e passa più tardi e se si fosse trovato in pieno inverno sotto la tramontana e con la pesante valigia da trascinare, questi ritorni li avrebbe ricordati per un pezzo!

Pirobus

Con l'inizio del '900, il nuovo secolo, molte cose cambiarono a Perugia con la costruzione della Perugina e delle conseguenze sul territorio ad essa legate.

Ma mi riservo di esaminare questa vera storia in un altro articolo, poiché desidero far conoscere la vera storia di Luisa Spagnoli puntualizzando meglio quella raccontata dalla Nestlè in un libro che, pur basato su verità storiche, ha omesso fatti importanti per la città intera.

Sulla tratta Terontola – Foligno, ormai relegata a tronco secondario, i treni venivano trainati dalla lenta locomotiva "640", soprannominata "il cuccugnao" come già ricordato all'inizio della nostra storia. Un fatto però si deve ricordare in questo periodo: la città di Spoleto necessitava di un servizio di collegamento con Norcia, ma la costruzione di una ferrovia sarebbe costata troppo. Il sindaco quindi si recò in Francia e ordinò alla De Dion Bouton un "facsimile di treno" che potesse percorrere la strada normale. L'autobus di circa 18 posti seduti e di altri in piedi, era spinto da una caldaia che sviluppava 35 cavalli. Su questo "pirobus", come qualcuno cominciò a chiamarlo, il fuochista sedeva affiancato al conducente Alla velocità media di ben 12 chilometri, i mastodonti a gomme piene raggiungevano Norcia in quattro ore, in piena montagna. Ma anche qui le cose non andarono come il grande successo iniziale prometteva. I contadini mal sopportavano questi rumorosi ed infuocati passaggi ed avevano seri problemi con i loro animali; ma nonostante gli ostacoli, i Pirobus non furono usati solo sulle strade per Norcia, ma raggiunsero anche Passignano e Perugia e continuarono il loro servizio per otto anni, sino a quando, per esigenze militari, furono requisiti e le carcasse, fatte fondere negli altiforni a Terni, per ricavarne ferro da utilizzare per la costruzione di armi.

Nel 1902 si compie uno degli ultimi atti della ferrovia umbra. Alla Società privata per le strade ferrate del mediterraneo viene data la concessione per la costruzione e l'esercizio di una ferrovia lungo la valle del Tevere. La costruzione ebbe inizio nel 1911 e il tratto Terni - Umbertide fu aperto con treni a trazione a vapore il 12 luglio 1915. Si cominciava a pensare anche alla elettrificazione delle linee ferroviarie umbre, ma la guerra del 1915/18 ritardò ogni lavoro anche su questa linea. Solo un locomotore a trazione elettrica nel 1920 percorse il tratto Terni - Umbertide, mentre rimanevano solo le locomotive a vapore per il traino dei treni merci. Nello stesso anno fu realizzato un tratto ferroviario da Ponte San Giovanni (una specie d metropolitana fortemente in salita) per unire la ferrovia al centro di Perugia, portando il treno sino alla Stazione di Sant'Anna, nei pressi del campo di Marte. Nel 1956 fu aperto, anche con finanziamenti privati, il tratto Umbertide - Sansepolcro, utilizzando e modificando la obsoleta ferrovia Fossato di Vico - Arezzo.

Solo alla fine degli anni '70, con l'acquisizione da parte della Provincia di Perugia, la ferrovia Terni - Sansepolcro fu denominata "Ferrovia Centrale Umbra".

Con l'immissione della trazione ad energia elettrica e la sostituzione delle locomotive a vapore con potenti locomotori oltre ai sistemi ad alta velocità sulle linee dirette tra Napoli, Roma, Firenze e l'alta Italia, il tronco ferroviario Terontola - Foligno è rimasto un tronco secondario, praticamente con treni solo locali e sembra che tale rimarrà per lungo tempo.

Leandro Fossi, Anche questa è vita

Il romanzo postumo di Leandro Fossi sarà presentato mercoledì 10 giugno - ore 18,00 - alla Casa delle Arti - Spazio Alda Merini

di Luciano Aguzzi

Da pochi giorni è in libreria il quarto e ultimo libro, uscito postumo, dell'amico e socio della nostra Associazione Leandro Fossi (Montemaggiore al Metauro (PU) 10 maggio 1937 - Milano 17 agosto 2013). Pubblicato dall'editore di Torino Robin Edizioni (Anche questa è vita, pp. 354), che aveva già pubblicato il precedente romanzo Un passo troppo lungo (Robin Edizioni, 2011, pp. 250), Leandro, con grande volontà e lucidità, aveva terminato il libro pochi giorni prima di morire, consapevole di essere condannato da un tumore ormai non più curabile, diagnosticatogli la prima volta nel 2001.

Nei dodici anni successivi è passato attraverso otto operazioni, ripetute degenze ospedaliere, cicli di chemioterapia e l'alternarsi continuo di speranza di guarigione e terapie sempre più invasive e condizionanti. Ha però saputo reagire decidendo di dedicare ciò che gli restava di energie e di tempo alla realizzazione di una sua antica, giovanile aspirazione, mai concretamente perseguita: voleva essere uno scrittore.

Dedicarsi alla scrittura era per lui non solo quell'hobby, consigliatogli dai medici e dallo psicologo, per non deprimersi e reagire positivamente alla malattia, ma un riscoprire se stesso, un rivivere letterariamente quella vita mai vissuta, parallela a quella da lui realmente vissuta. Con ammirabile e rara tenacia perseguì questo obiettivo e fra il 2005 e il 2011 scrisse e pubblicò tre libri, oltre ad altri racconti e recensioni non raccolti in volume.

Dopo Fuga in Oriente (Milano, ExCogita Editore, 2005, pp. 224), La casa degli zii e altri racconti (ExCogita Editore, 2006, pp. 182) e il romanzo Un passo troppo lungo, lo scrittore ha dedicato gli ultimi due anni di vita a mettere a punto il nuovo libro, Anche questa è vita, rubando - è davvero il caso di dirlo - il tempo al riacutizzarsi della malattia e ai tormenti di una terapia sempre più invadente e ormai inutile. Si può anzi dire che riuscì a trattenere la morte sull'uscio finché non ebbe terminato il libro, quasi a vendicarsi della morte lasciando ai familiari e agli amici la preziosa eredità di un libro che gli sopravviverà nel ricordo dei lettori.

L'argomento è esplicitamente autobiografico, trattandosi del racconto del suo lungo ricovero ospedaliero dell'estate del 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, essenziale e asciutto, 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 po' nell'ammalato. Il quale ci offre un ritratto di se stesso aperto e a tratti indiscreto fin quasi all'impudicizia, però, al di fuori dei riferimenti e dei dettagli della malattia, mostra anche - e perfino ci scherza sopra - il proprio carattere timido, discreto, e la paura. Non solo paura della malattia, ma paura di perdere decoro e dignità in quella lotta quotidiana in cui il corpo non obbedisce più alla mente, ma è questa che deve mettersi al servizio del corpo e delle cure e adattarsi alle più umili necessità del proprio fisico. Il vero soggetto del libro, al di là della malattia e dell'ospedale, è l'esperienza esistenziale vissuta in quelle particolari condizioni.

Emerge il ritratto a tutto tondo di questo borghese, fifone e coraggioso insieme, timido e un po' individualista fin quasi all'autoisolamento, che però si apre pian piano, con sensibilità e umanità, all'incontro con gli altri ammalati. Ed emerge il bel rapporto con la moglie, con i figli e le nuore. Tutto senza un filo di enfasi o di retorica, anzi narrato sottotraccia, attento a non cadere nel sentimentale o addirittura scadere nel patetico. Leandro non vuole suscitare pietà o sentimenti da melodramma, anzi guarda la morte con realismo e crudezza, con l'ironia che è propria del suo stile, ma insieme con speranza e paura, cioè con quella «normale» umanità che è sottintesa nei suoi scritti. Quando un velo di tristezza prende il lettore alla gola, non si tratta di piagnistei per la malattia, ma di pagine commoventi in cui si descrivono le bellezze della natura o la tenerezza della compagnia delle nipotine Valentina e Benedetta, ed è come - pur senza dirlo esplicitamente - un addio a ciò che la vita ha di più bello.

Rispetto alla ormai consistente letteratura di malati terminali che raccontano la propria esperienza, il libro di Fossi si distingue nettamente, sia perché non racconta la malattia terminale, ma la condizione ospedaliera nel suo farsi comunità di persone vive, sofferenti ma vive, fra le quali nascono legami di amicizia e solidarietà, sia perché non assume mai il tono didascalico e consolatorio o quello della fuga verso la speranza religiosa di una vita ultraterrena. Fossi, pur essendo cattolico praticante, mantiene il suo racconto tutto nell'ambito «terrestre».

Del resto gli accenni alla fede che si leggono nel suo libro non sono mai esenti da un filo di ironia e di perplessità. Leggiamo infatti passi come questi: «Credo in pochissime cose, soprattutto in quelle che riesco a vedere e toccare»; «Mi professo credente ma mi meraviglio che persone adulte possano trascorrere giorni interi a pregare e a meditare, a meno che non siano dei religiosi»; «Mi faceva piacere credere nell'esistenza di un essere superiore, ma non ci credevo sino in fondo».

Nel realistico, autoironico e umanissimo ritratto che Fossi ci dà di se stesso, sta forse il meglio del suo lascito letterario. Ed è come scrittore di grande dignità umana, capacità e sapienza linguistica e scorrevole e piacevole narratore che sarà ricordato dai suoi lettori.

NOTIZIE IN BREVE

MACERATA OPERA FESTIVAL: NUTRIRE L'ANIMA - Dal 17 luglio al 9 agosto la 51° stagione lirica allo Sferisterio di Macerata

Con EXPO 2015 Milano e l'Italia tornano ad essere per molti mesi palcoscenico planetario, luogo di incontro e dibattito sui temi capitali: nutrire il pianeta, energia per la vita. Per dare il proprio contributo alla migliore riuscita di EXPO, il Macerata Opera Festival ha scelto per il 2015 quattro titoli che possano rappresentare la cultura italiana e nei quali spicca il rapporto tra l'uomo e il nutrimento, con una forte valenza simbolica: Rigoletto, Cavalleria Rusticana, Pagliacci e La Bohème. A ricordarci che l'opera lirica è energia e nutrimento essenziali per l'animo umano.

Queste le date delle quattro rappresentazioni:

RIGOLETTO: 17, 25, 31 luglio e 9 agosto
CAVALLERIA RUSTICANA E PAGLIACCI: 18, 24 luglio e 2, 8 agosto
LA BOHEME: 26 luglio e 1, 7 agosto.
Per informazioni www.sferisterio.it

LE VIE DI MILANO...MARCHIGIANE: Giardino Valentino Bompiani.

Un bel giardino dedicato, nel centro di Milano, all'editore marchigiano di nascita, egli stesso scrittore e drammaturgo, appassionato di teatro.

di Luciano Aguzzi

Non si tratta di una via, ma di un giardino. L'area dell'ex Parco Pallavicino, che si allungava in forma irregolare dall'attuale via Giorgio Pallavicino a via Andrea Massena, con via Vincenzo Monti che lo divideva in due zone, ebbe una prima sistemazione negli anni Sessanta, ma solo nel 2001 le due residue zone di verde furono "riqualificate", attrezzate e trasformate in giardini pubblici aperti. Una di queste è stata intitolata al grande editore milanese, marchigiano di nascita, Valentino Bompiani (Ascoli Piceno, 27 settembre 1898 - Milano, 23 febbraio 1992).

Si tratta di un'area di 34.350 metri quadrati, collocata tra le vie Vincenzo Monti, Luca Comerio, Andrea Massena e il lato finale a confine con la linea ferroviaria che fa capo alla vicina Stazione Cadorna. Il giardino comprende campi gioco per bambini, una pista ciclabile, aree specializzate e una bella fontana. Ospita il monumento «Ai Caduti Alpini di tutte le guerre» eretto nel 1948, dietro al quale, sullo sfondo del paesaggio urbano, si staglia la torre della RAI di Corso Sempione.

Ma la parte migliore del giardino è rappresentata, naturalmente, dalle specie arboree che vi si trovano, fra le quali l'acero argentato, l'acero di monte, l'albero di Giuda, il carpine bianco, il tiglio selvatico, l'olmo siberiano, la magnolia, la quercia rossa, il ciliegio, i grandi esemplari di bagolaro e altre, che, con la varietà di colori, ne fanno uno degli angoli verdi più piacevoli di Milano.

Valentino Bompiani, laureatosi a Roma nel 1921, si stabilì a Milano nel 1924 per dedicarsi prima al giornalismo poi al lavoro editoriale alla Mondadori. Nel 1929 diventò direttore della casa editrice Unitas, che lasciò presto per fondarne una sua, alla fine del 1929, con sede in via Durini a Milano.

In pochi anni si affermò come editore specializzato in letteratura contemporanea, saggistica e grandi opere di cultura, mettendo insieme un catalogo di migliaia di titoli di alto livello. Fra le tante iniziative di Bompiani, oltre all'acquisizione di importanti autori, vi è la pubblicazione di grandi opere di consultazione, come L'Enciclopedia pratica Bompiani (1938), il Dizionario Bompiani delle opere e dei personaggi (1947-1950, nove volumi, e 1979 in 12 volumi) e il Dizionario biografico degli autori (1946-1957 e 1987, in 4 volumi).

Bompiani, appassionato di teatro ed editore della rivista «Sipario», di cui fu anche direttore per quasi vent'anni, è stato inoltre un ottimo scrittore e drammaturgo. Ha pubblicato tre libri di carattere autobiografico sulla sua vita di editore: Via privata (1973), Dialoghi a distanza (1986) e Il mestiere dell'editore (1988).

Come drammaturgo ha esordito nel 1931 con la commedia L'amante virtuosa. Il suo risultato migliore lo si ha nella commedia del 1945 Albertina, in cui una coppia di giovani sposi è divisa dalle circostanze della guerra che si riflette dolorosamente sulla loro vita. Le sue nove commedie sono raccolte in tre volumi editi da Cappelli. Bompiani è stato forse l'ultimo grande editore di un'impresa a conduzione personale, cioè di un tipo di editoria di cultura basata sull'amore per il libro, in cui l'editore è anche in un certo senso autore dei libri che pubblica.

di Luciano Aguzzi

La caciotta del Papa

Un divertente episodio riguardo a uno dei cibi più tipicamente marchigiani

Non sappiamo esattamente a quale tipo di «casciotta» di Cagli si riferisse il cardinale Giovanni Vincenzo Antonio Ganganelli (Lorenzo, nome religioso), poi papa Clemente XIV, quando scriveva di proprio pugno la lettera di ringraziamento diretta all'utopista cagliese Maurizio Antonio Tocci (oggi conservata nell'archivio privato della famiglia Michelini-Tocci), che trascrivo lasciando inalterata l'ortografia del tempo:

Molt'Illustre Signore
L'indugio troppo lungo che si è fraposto fralla sua in data del 19 dello scaduto Dicembre e la presente risposta, meritava e scusa, e compenso. La dilazione è nata dal numero veramente eccessivo di molte centinaja di lettere; ed il compenso lo prenda dal vedere, che le rispondo di proprio pugno, affinché le contesti la mia riconoscenza sì per gli augurj di felicità, come ancora per le squisite Casciotte, e dilicati Prugnoli. M'impieghi ovunque io possa comprovarle la mia gratitudine; e con piena cordialità me le confermo
Di V.S. Molt'Illustre
Aff.mo per Servirla di Cuore
Giovanni Lorenzo Cardinale Ganganelli
Roma 14 gennaio del 1761

Il cardinale Ganganelli (1705-1774), eletto papa il 19/5/1769, conosceva e apprezzava da tempo Maurizio Antonio Tocci (1734-1814) che ha soggiornato a Roma diversi anni per motivi di studio, finendo per diventarvi sacerdote.

Ganganelli e il giovane Tocci si conoscevano e frequentavano già da tempo e il cagliese inviava ogni tanto all'amico qualche prodotto della sua terra. Le «squisite Casciotte, e dilicati Prugnoli» glieli aveva fatti avere, insieme agli auguri natalizi, il 19 dicembre 1759.

Tocci farà più tardi parlare di sé per avere scritto e pubblicato un'opera utopistica in sei grossi volumi (L'Esatta pratica del Cristianesimo, Venezia, 1794) dove esponeva il suo progetto di una società comunista cristiana, fondata sul Vangelo. Opera oggi rarissima e dimenticata, nella quale però si rintracciano alcune analogie con l'opera di don Zeno Saltini (1900-1981) e la comunità di Nomadelfia, fondata a Fossoli e ora presente e attiva nel territorio di Grosseto.

PRONTI, PARTENZA, VIA... ECCOCI A EXPO

Dal 1° maggio al 31 ottobre si svolge a Milano l'Esposizione Universale, il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione.

Finalmente! Dal primo maggio Expo è una realtà.
"Oggi comincia il domani di un paese che ha voglia di futuro" ha detto il Presidente Renzi nella emozionante cerimonia che il 1° maggio ha inaugurato l'esposizione e subito migliaia di visitatori hanno affollato il lungo percorso del Decumano e i padiglioni, alla scoperta dei tanti modi di coniugare il tema della manifestazione.
"**Nutrire il Pianeta, Energia per la vita**" non sarà più una frase astratta, ma vedremo concretamente come viene declinata nel contesto delle varie zone espositive. Ma Expo ci farà anche approfondire un tema particolarmente attuale come quello della fame e degli sprechi nel mondo, e proprio questa potrebbe essere l'occasione per arrivare a quella "globalizzazione della solidarietà", come ha detto Papa Francesco nel suo messaggio inviato in occasione dell'inaugurazione.
Dopo tante polemiche, i cori e le manifestazioni dei "no Expo", dopo le critiche per i ritardi delle consegne e, soprattutto, dopo gli scandali incredibili che hanno accompagnato tutto l'iter dei lavori, ora Milano e l'Italia attendono quei venti milioni di visitatori stimati.
Già nel 1906, quando il 28 aprile si inaugurava sempre a Milano l'Esposizione Internazionale dedicata ai trasporti, Milano si guadagnò un ruolo di primo piano sulla scena mondiale. Più di un secolo è ormai trascorso da quell'evento, Milano e l'Italia hanno cambiato volto, in particolare la nostra città è oggi fortemente connaturata come capitale dei servizi e della finanza e a maggior ragione deve, in questi sei mesi, essere una vetrina mondiale in perfetta forma !

Expo Milano 2015 si confronta sulla storia dell'uomo e sulla produzione di cibo, sia come valorizzazione delle tradizioni culturali dei singoli paesi sia come ricerca di nuove applicazioni tecnologiche.
Su un'area espositiva di 1,1 milioni di metri quadrati, oltre 140 Paesi e Organizzazioni Internazionali saranno impegnati in una piattaforma di confronto di idee e soluzioni condivise sul tema dell'alimentazione, anche alla ricerca di innovazioni per un futuro sostenibile. Non mancheranno eventi artistici e musicali, convegni, spettacoli, laboratori creativi e mostre, anche e soprattutto nell'ambito cittadino, così che tutta Milano sarà coinvolta in questa grande e impegnativa avventura.

Il sito espositivo e il Padiglione Italia

La grande area espositiva è solcata da due direttrici: il Cardo e il Decumano, come nelle città in epoca romana: il Decumano è la via principale su cui si sviluppa la struttura della manifestazione, attraversa l'intero sito da Est a Ovest per 1,5 chilometri e ospita su entrambi i lati i padiglioni nazionali dei Paesi partecipanti. Simbolicamente l'asse unisce il luogo del consumo di cibo (la città) a quello della sua produzione (la campagna). L'asse del Decumano si incrocia con l'asse del Cardo, lungo 350 metri, che mette in relazione il Nord e il Sud del sito espositivo e accoglie il padiglione dell'Italia, paese ospitante.
Negli spazi di **Palazzo Italia** sono messe in mostra le eccellenze italiane: la cultura e le tradizioni nazionali legate al cibo e all'alimentazione.
Il Padiglione Italia si compone del **Palazzo Italia**, di quattro edifici sul cardo e della **Lake Arena,** per un totale di 14.000 metri quadrati.
La mostra delle identità italiane ne costituisce il cardine espositivo: con l'aiuto delle ventuno Regioni e Province autonome sono state raccontate le quattro "**Potenze italiane**":

- La **Potenza del Saper Fare:** arte e manualità, professionalità e ingegno degli italiani raccontate da 21 personaggi che si sono distinti nei vari ambiti
- La **Potenza della Bellezza:** 21 capolavori artistici e 21 panorami illustrano la grandiosità dell'Italia
- La **Potenza del Limite:** qui sono raccontate 21 storie di impresa agricola, agroalimentare, artigianale, il meglio dell'Italia anche in condizioni proibitive. La potenza più vicina alla virtù del limite.
- La **Potenza del Futuro:** l'Italia viene raccontata attraverso un Vivaio di 21 alberi, ciascuno rappresentativo di una Regione. Nella Piazza del Campidoglio, dove Michelangelo creò il mosaico dell'armonia rinascimentale, ricompresa nella Lake Arena si staglia il grande Albero della Vita.

Lungo il Cardo Nord-Ovest, contiguo al Sud del Palazzo, le Regioni Italiane esporranno a turno la lettura delle quattro potenze: le loro eccellenze agricole, turistiche, enogastronomiche, e soprattutto il loro pensiero sul tema principale di Expo.
Nel Cardo Nord-Est sarà dato spazio all'eccellenza del vino con il **Padiglione del Vino**, che illustra il mondo italiano del vino, ormai diventato una realtà importantissima dell'economia agricola italiana.
Sempre lungo il Cardo Nord-Est l'Unione Europea, che ha voluto essere ospite dell'Italia, offre la visione e la degustazione dell'alimento comune a tutti i cittadini europei: il pane, attraverso l'affascinante racconto di due giovani europei.

di Vanny Terenzi

L'Albero della Vita

L'Albero, simbolo del Padiglione Italia, si erge al centro di Lake Arena, il più grande spazio open air di Expo, di fronte al Palazzo Italia, specchio d'acqua su cui si affacciano ampie gradinate. Svetta per 37 metri, un intreccio di legno e acciaio che segue il disegno del pavimento della Piazza del Campidoglio di Roma, realizzata da Michelangelo. Proprio per questo pavimento l'artista concepì e disegnò una struttura complessa e simbolica che, partendo da un disegno a losanghe, culmina in una stella a dodici punte indicanti le costellazioni. "L'albero - ha detto Diana Bracco , presidente di Expo 2015 e commissario per il Padiglione Italia - ha radici che affondano nel Cardo, quindi nelle Regioni, ma poi le porta verso l'alto e diventano questa chioma michelangiolesca, e quello è la sintesi del Padiglione Italia, di cui è simbolo". L'Albero della Vita, per Marco Balich, direttore artistico del Padiglione Italia, è una grandiosa costruzione a metà tra monumento, scultura, installazione, edificio, opera d'arte, un'icona contemporanea per l'Italia e gli Italiani, con forte identità, che parla del passato e del futuro del nostro paese. Per sei mesi sarà il richiamo potente e suggestivo delle migliaia di visitatori dell'Esposizione Universale, che si vedrà brillare appena arrivati a Malpensa!

Lake Arena e la riqualificazione della Darsena

L'acqua è un elemento fortemente connesso al tema di Expo Milano 2015 "Nutrire il Pianeta. Energia della Vita" per ragioni facilmente comprensibili; Lake Arena è alimentato dal Canale Villoresi .

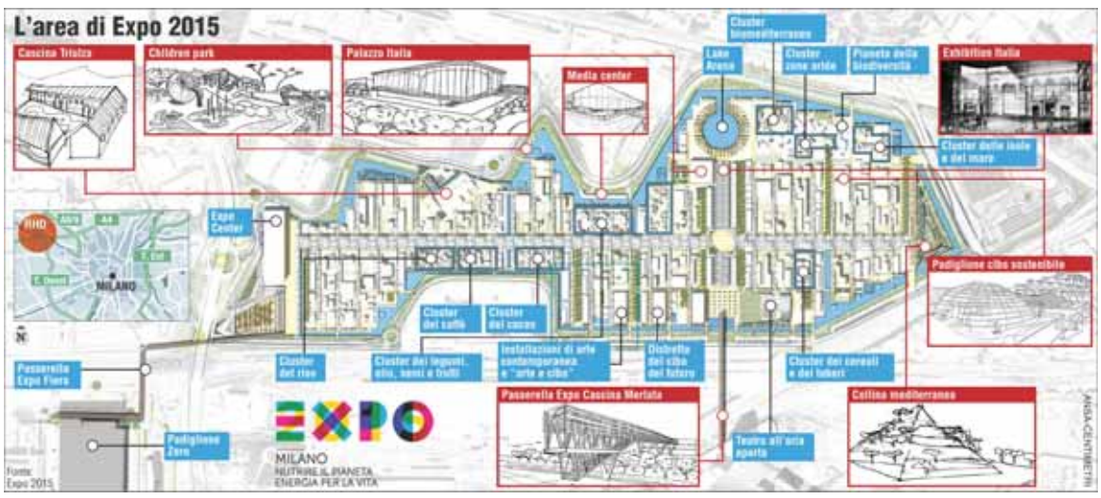
Grazie a Expo e al Comune di Milano, è stato possibile riqualificare la Darsena, da tempo abbandonata nell'incuria più totale. I lavori per Expo hanno portato alla valorizzazione di Piazza XXIV Maggio con la creazione di spazi verdi per pedoni e ciclisti e la Darsena, luogo simbolo di Milano "città d'acqua", ci ha fatto riacquistare il piacere di passeggiare e di scoprire un nuovo concetto di vita urbana.

Le manifestazioni in città

Collegate a Expo Milano 2015 ci sono decine di manifestazioni, conferenze e mostre: la gran parte dei teatri milanesi non chiuderà per la stagione estiva, come di consueto, ma manterrà una interessante e varia programmazione. Il teatro alla Scala, per la prima volta , non chiuderà i battenti ma ha in programma un gran numero di rappresentazioni, a cominciare dalla Turandot, l'opera di Puccini dell'inaugurazione.

Oltre alla **Mostra su Leonardo** di Palazzo Reale di cui parliamo in altro articolo di questo numero, ci sarà una interessante mostra al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnica, a partire dal 23 aprile. Dedicata all'alimentazione all'interno degli spazi del Museo, nell'antico monastero olivetano, in Via San Vittore, **≠foodpeople** mette in evidenza l'importanza che le innovazioni scientifiche e tecnologiche rivestono all'interno del settore agroalimentare.

Un'altra Mostra che sarà presentata a Palazzo Reale, dal 26 agosto al 15 novembre, ideata e prodotta dalla Fondazione Trussardi, promossa dal Comune di Milano, sarà "**la Grande Madre**" che, attraverso l'opera di 127 artisti e artiste analizza l'iconografia e la rappresentazione della condizione femminile nell'arte, dalle avanguardie futuriste, dadaiste e surrealiste alle artiste femministe degli anni Settanta del Novecento, fino ai nostri giorni.



Inoltre, permetteteci di segnalare anche una interessante conferenza che, proprio in occasione di Expo, la nostra Associazione organizza in collaborazione con il Comune di Milano: "**Leopardi, Milano e le Operette Morali**" che il Prof. Luciano Aguzzi, storico e critico di origine marchigiana e nostro socio, terrà a Palazzo Sormani - Sala del Grechetto, il 29 maggio alle ore 18.

Per il visitatore non c'è che l'imbarazzo della scelta e Milano sarà, per sei mesi, il centro del mondo.

MARCHE EXPO: IL SISTEMA ECONOMICO MARCHIGIANO SI PRESENTA AL MONDO

Nello spazio destinato alle regioni italiane che si scambiano a rotazione, la Regione Marche sarà presente dal 29 maggio all'11 giugno 2015, con una esposizione curata dallo scenografo Giancarlo Basili, dal sociologo Aldo Bonomi e dal geriatra Roberto Bernabei sul tema della nutrigenomica (alimentazione, qualità della vita e longevità attiva). In una serie di filmati, attraverso un allestimento scenografico multimediale, verranno raccontate storia, attualità e prospettive del rapporto tra natura, ambiente, alimentazione, stile di vita e longevità attiva dal titolo "Alimentazione, la prospettiva di vita"

I Forum Internazionali promossi e coordinati dalla Regione Marche

"L'alimentazione, la qualità della vita e la longevità attiva" sarà il tema trattato dalla regione Marche in uno dei due forum internazionali inseriti nello "Spazio Regioni" del palinsesto ufficiale di Expo, dell'11 giugno 2015. Il forum sarà promosso in collaborazione con il Ministero della Salute e l'Agenzia nazionale "Italia longeva" che ha sede nelle Marche. Sempre in ambito Expo è previsto il coordinamento della Regione Marche per il forum in programma il 16 settembre "La Macroregione Adriatico - Ionica e le prospettive di integrazione e di sviluppo nell'area".

Anche le Marche avranno, naturalmente, una loro presenza nel famoso padiglione del vino "Vino - Taste of Italy": in particolare L'Istituto Marchigiano di Tutela Vini e il Consorzio Vini Piceni avranno a disposizione uno spazio dove promuovere i vini

Roverella, albero simbolo delle Marche

marchigiani associandoli a degustazioni per master class o specifiche presentazioni, dal 1° maggio al 31 ottobre 2015.

Il "fuori EXPO" MARCHE

Per tutta la durata di EXPO le Marche hanno organizzato il "Fuori Expo 2015 - Showroom Elica", situato nella zona di Brera, in Via Pontaccio, 8: il "quartier generale" del sistema Marche. Una location permanente, dal 1 Maggio al 31 Ottobre, che rappresenta una grande opportunità per la promozione del territorio dal punto di vista turistico, imprenditoriale ed economico, tale da valorizzare le eccellenze della Regione.

Inoltre un altro "fuori Expo" degli artigiani delle Marche, promosso da Confartigianato Nazionale e Confartigianato Marche, é realizzato in Via Tortona, negli spazi attrezzati per le esposizioni. Gli artigiani delle Marche saranno presenti dal 28 maggio al 2 giugno.

Gli appuntamenti in Regione

- ✓ *San Benedetto del Tronto (AP): festa del pesce azzurro (5-13 luglio)*
- ✓ *Porto San Giorgio (FM): Vongolopolis. Per tre giorni degustazioni e laboratori di cucina (23-26 luglio)*
- ✓ *Corinaldo (AN): paese bandiera arancione - la contesa del Pozzo della Polenta (17-20 luglio)*
- ✓ *Montappone (FM): tanto di cappello! L'antica tradizione rivive per le vie del paese vecchio*
- ✓ *Ascoli Piceno: la capitale dell'oliva con concerti e degustazioni (9-17 agosto)*

UMBRIA EXPO: L'AGRICOLTURA UMBRA PROTAGONISTA A MILANO.

"L'agricoltura dell'Umbria sarà protagonista a Milano per tutta la durata dell'Expo - ha affermato l'Assessore Regionale all'Agricoltura Fernanda Cecchini - con l'organizzazione di iniziative, mostre ed eventi. Assieme alla qualità dei prodotti faremo conoscere le pratiche e le colture che rispecchiano al meglio il concetto di un'alimentazione naturale, sana, che rispetta il ciclo delle stagioni, in grado di trasferire direttamente i prodotti agricoli dal campo alla tavola. L'Umbria ha conquistato un ruolo di rilievo negli ultimi anni grazie a una agricoltura innovativa sul lato della qualità della produzione e sul lato della sostenibilità ambientale"

L'Umbria è presente a Expo 2015 in diversi modi: nel Padiglione Italia, nella Mostra temporanea, dal 31 luglio al 13 agosto, dove "verranno delineati i profili più innovativi sulla base di un radicamento antico, francescano e benedettino, del sapere"

Il progetto Cascina Triulza

Particolarmente importante, poi, il progetto "Umbria cuore verde di cascina Triulza", realizzato dalla regione in collaborazione, come partner ufficiale della Fondazione Triulza, cui è stata affidata la gestione della Cascina all'interno del sito espositivo. Per tutta la durata dell'Expo, dunque, la regione avrà una vetrina mondiale dell'Umbria rurale dove tradizione, conoscenza, innovazione, territorio e ambiente produttivo rappresentano un contesto storico,

culturale e artistico unico e irrepetibile.

Un altro punto di forza della partecipazione dell'Umbria è nel Padiglione del Vino. Nei sei mesi di esposizione, accanto alla presenza del Museo dell'Olio e del Vino di Torgiano, sarà presente un gruppo significativo di produttori con le loro etichette e proposte di rappresentazione del vino, veicolo fondamentale dell'Umbria.

E infine, dulcis in fundo, l'Umbria sarà presente con il distretto del cioccolato all'interno del Cluster del cacao, gestito da Eurocholate, che sarà luogo di intrattenimento permanente in tema di degustazione e spettacolo.

Gli appuntamenti in Regione

- ✓ *Pietralunga (PG): Festa dei borghi autentici, concerti, concorso letterario sul tema del buon mangiare e del buon vivere (20-22 giugno)*
- ✓ *Cascata delle Marmore (TR): Visite anche notturne per l'intera estate*
- ✓ *Spello (PG): Infiorata (20-22 giugno) e apertura delle taverne locali con piatti della tradizione*
- ✓ *Perugia: Umbria Jazz (10-15 luglio)*
- ✓ *Bevagna (PG): Calici di stelle - vino e astronomia intorno alla notte di San Lorenzo (5-10 agosto)*

Riflessioni su EXPO 2015: pagella positiva o negativa?

L'alimentazione, l'acqua, l'ambiente e gli sprechi alimentari

di Mimma Esposito Dugo

EXPO 2015 è stato progettato con grandi aspettative; la sua immagine, seppure appannata dai recenti scandali, ci ha messo in evidenza su tutto il pianeta. E' necessario far cadere nell'oblio tutto il nostro recente passato e far venire alla luce quanti meccanismi positivi ha messo in moto l'organizzazione dell'EXPO. Ne va della nostra immagine a livello planetario: non solo della città di Milano, ma dell'intera nazione. Dobbiamo essere pronti a offrire ai nostri ospiti, provenienti da tutto il mondo (1.000.000 di biglietti venduti solo in Cina), il meglio della nostra organizzazione, la nostra ospitalità e disponibilità. Questo non riguarda solo la città di Milano e la Lombardia, quali sedi di EXPO, ma l'intera penisola. Ci sarà una ricaduta turistica sulle città d'arte, sui siti archeologici già famosi, sui paesi marini e montani che offre la nostra penisola. La città di Milano sta cercando di ovviare ai ritardi nel "rinnovo" e nella manutenzione di strade, piazze e siti (non stiamo qui ad esaminare le motivazioni); ci sono cantieri aperti in tante strade del centro cittadino che lavorano anche di notte. Certo non siamo contenti, ma cerchiamo di accogliere il tutto come una cura di bellezza che richiede qualche sacrificio. Ci siamo resi conto tutti che i congressi a livello planetario dei "grandi" del mondo, per salvaguardare l'ambiente e le sue risorse, non hanno avuto ricadute molto positive per un cambiamento di politica. Ogni paese pensa al "suo orticello" e non riesce a guardare ad un futuro che non è più remoto, ma che è diventato prossimo.

La speranza di noi comuni mortali è riposta in questa enorme kermesse che evidenzierà i "grossi" problemi da risolvere e, in tanti casi, anche le possibili soluzioni. Questa Expo ha creato tanti nuovi posti di lavoro (le critiche dicono provvisori?) per qualità e numero. Ha dato enorme impulso a nuove tecnologie e, come tutti avrete letto o sentito, ha fornito ossigeno a piccole e grandi imprese asfittiche che si dibattevano tra mille difficoltà. Sicuramente ha portato alla ribalta la grande "Azienda Italia".

Ma la cosa più importante cui mi viene da pensare è l'obiettivo puntato da ormai qualche anno sui veri problemi del nostro pianeta, quelli dalla cui risoluzione dipende la sopravvivenza della terra: **l'alimentazione, l'acqua, l'ambiente, gli sprechi alimentari.** Durante questa EXPO verrà dato grande risalto alle risorse alimentari e, in particolar modo, agli sprechi alimentari: **un terzo della produzione mondiale di cibo non arriva sulle nostre tavole!** Questo spreco, solo per l'Italia, si concretizza in **8,1 miliardi di euro** buttati nella pattumiera. Qualcosa si sta già muovendo : la Onlus "IL PANE QUOTIDIANO", che distribuisce fino a 2500 pasti al giorno ai nuovi poveri ha stretto una convenzione con il mercato ortofrutticolo di Milano per ritirare l'esubero della frutta e della verdura di ogni giorno e ridistribuirla ai poveri.

Tutta la popolazione è sensibile a questo argomento, per cui si comincia a parlare di una educazione alimentare fin dalla scuola primaria: non vista solo come educazione scientifica, ma calata nella realtà degli sprechi e del possibile riutilizzo. Solo se certe problematiche vengono evidenziate anche dalla più tenera età si può sperare in una modifica dei comportamenti nell'età adulta.

Un capitolo a parte meriterebbe la gestione degli imballaggi dei cibi, che è dispendiosa e fortemente inquinante.

Lo scorso 6 gennaio, a Johannesburg, durante il "C 40 CITIES MAYORS SUMMIT", il nostro Sindaco Giuliano Pisapia ha proposto ai sindaci delle città partecipanti un protocollo da sottoscrivere durante l'EXPO con obiettivi chiari e precisi, legati alle politiche del cibo sano. Il Sindaco ha detto: " *La produzione, la trasformazione e la distribuzione del cibo, insieme allo spreco delle risorse alimentari, riguardano il futuro di tutti noi...*

Milano lavorerà alla sua FOOD POLICY, strumento utile per delineare la visione del futuro del suo sistema alimentare urbano. EXPO 2015 ci offre una grande occasione per pianificare il futuro anche nel campo dell'alimentazione sana ed equilibrata...con ricadute anche sul piano economico e sociale. Laddove gli Stati non riescono a raggiungere i risultati, le sinergie tra le città possono invece vincere le sfide che ci troviamo ad affrontare".

di Anna Maria Broggi

LA PRESTIGIOSA MOSTRA DI LEONARDO "SINTESI ARTISTICA" DELL'EXPO

Dal 16 aprile al 19 luglio si svolge a Palazzo Reale "Leonardo 1452-1519. Il disegno del mondo": un racconto che illustra il grande genio rinascimentale come uomo e come artista.

Non si poteva scegliere un soggetto più adatto a rappresentare Milano di quello proposto nella interessante Mostra che è in corso a Palazzo Reale e che celebra Leonardo da Vinci, il grande artista che visse alla corte di Ludovico il Moro, tra il 1482 e il 1499, dove fu disegnatore, scenografo, anatomista, musicista, inventore e si occupò di architettura e di scultura. A Milano si propose come "ingegnere", dedito alla realizzazione di macchine da guerra, strumenti idraulici, agli studi sulla natura dell'acqua e dell'aria: e la mostra ben racconta tutto questo, presentando a 360° il genio rinascimentale.

LEONARDO nacque nel 1452 a Vinci, vicino Firenze, figlio illegittimo del notaio ser Piero da Vinci, di famiglia facoltosa, e di Caterina, una donna di estrazione sociale inferiore. Studiò a Firenze, nella bottega di Andrea del Verrocchio e qui dipinse "L'Annunciazione" e "L'Adorazione dei Magi".

Agli anni del suo soggiorno a Milano risalgono "La Vergine delle rocce", "L'ultima cena" e il modello per il cavallo del monumento equestre a Francesco Sforza. Dopo la caduta di Ludovico il Moro l'artista si spostò a Venezia, Mantova e Firenze, dove dipinse la "Gioconda" e la "Battaglia di Anghiari". Nel 1517 si trasferì alla corte di Francesco I e in Francia, nel Castello di Cloux, morì nel 1519.

La mostra di Palazzo Reale, la più grande forse e la più rappresentativa del genio poliedrico dell'artista tra quelle organizzate in Italia, ben sottolinea l'importanza di Milano nella maturazione e nella crescita artistica di Leonardo: è divisa in dodici sezioni che ne ricostruiscono la vita e gli interessi e presenta oltre cento disegni autografi accanto ad alcuni modelli storici di macchine di sua costruzione, provenienti dal Museo della Scienza e della Tecnologia di Milano. Famosi i dipinti presenti: il "San Gerolamo" dei Musei Vaticani, il "Ritratto di Musico" della Pinacoteca Ambrosiana, la "Scapigliata" della Galleria Nazionale di Parma e la "Madonna Dreyfuss" della National Gallery di Washington. Ci sono inoltre dipinti di pittori contemporanei di Leonardo quali Botticelli, Bramante, Antonello da Messina, Filippo Lippi, Ghirlandaio, Paolo Uccello e Verrocchio.

La mostra si conclude con una sezione dedicata al "mito di Leonardo", che fu fonte di ispirazione per artisti contemporanei come Marcel Duchamp e Andy Warhol.

AVE NINCHI: BRAVURA E SIMPATIA

Nel centenario della nascita un affettuoso ricordo dell'attrice marchigiana

di Vanny Terenzi

Probabilmente ai giovanissimi il nome di Ave Ninchi ricorda poco o nulla, essendo la popolare attrice morta da quasi vent'anni, il 10 novembre 1997. Ma chi i vent'anni l'ha compiuti da un po'...ha un bellissimo ricordo di questa grande caratterista che, nella sua lunga carriera, ha recitato con tutti i più grandi attori di cinema, teatro e televisione e interpretato i ruoli più disparati, brillanti, comici e drammatici.

La vita e la carriera

Ave Maria Ninchi è il vero nome dell'attrice: l'aveva scelto la madre a seguito di un voto fatto alla Madonna quando rischiava di perdere la sua bambina ancora in grembo . Nasce ad Ancona il 14 dicembre 1915, dove vive i primi anni della sua vita. Si trasferisce poi con la famiglia a Trieste, poiché il padre lavora per una grande compagnia assicurativa; ma nelle Marche, e precisamente a Pesaro, ritorna al tempo delle scuole superiori, quando la famiglia vive un triste periodo di ristrettezze economiche a causa di investimenti sbagliati. Fu allora che, per aiutare la famiglia, accettò di lavorare come impiegata all'INA: ma il suo destino era molto diverso, il richiamo dell'arte fortissimo, come del resto era tradizione nella sua famiglia, che contava attori del calibro di Annibale e Carlo Ninchi, di cui era nipote e cugina.

"Sapevo che volevo fare l'attrice - disse in un'intervista a un giornalista di Repubblica - e l'ho capito la prima volta che sono andata a vedere mio zio in teatro". Si iscrisse dunque all'Accademia Nazionale di Arte Drammatica di Roma nel 1935, dopo aver vinto una borsa di studio che le permise di frequentarla gratuitamente. "Io e Aroldo Tieri abbiamo fatto l'esame di ammissione insieme" dirà molti anni dopo, passando in rassegna gli attori con i quali aveva lavorato: da Aldo Fabrizi a Totò, da Anna Magnani a Paolo Stoppa, Vittorio de Sica, Amedeo Nazzari, Massimo Girotti, Giovanna Ralli, Marisa Merlini, Gino Cervi, Gina Lollobrigida e moltissimi altri ancora, a testimonianza della sua lunga e feconda carriera nel cinema e nel teatro, cui seguirono anni di grande popolarità con la televisione. Fu proprio il mezzo televisivo a farla conoscere agli italiani per quella sua aria simpatica, ironica, saggia e nel contempo impertinente: fu protagonista di alcuni varietà diretti dal grande Antonello Falqui e poi anche di spot pubblicitari come di rubriche di ricette di cucina, anticipando di oltre un trentennio le attuali, popolarissime trasmissioni dedicate agli aspiranti chef!

I ruoli nel cinema e nel teatro.

Avviene in teatro il suo esordio, quando, al termine dei corsi dell'Accademia, entra nella prestigiosa compagnia di prosa Betrone-Capodaglio-Carini; successivamente intraprende una lunga tournée in Sud America e nel 1945 debutta nella rivista di Garinei e Giovannini a fianco di Anna Magnani, della quale diverrà grande amica e accanto alla quale interpreterà "L'onorevole Angelina " e "La lupa".

L'esordio nel cinema avvenne nel 1944 accanto ad Aldo Fabrizi nel film "Circo equestre Za-bum", cui seguirono una serie smisurata di pellicole, soprattutto di genere brillante, al fianco di tutti i più famosi attori del tempo: caratterista eclettica, con una recitazione espressiva, colorita ed esuberante, aveva uno straordinario orecchio per tutti i dialetti. Nei film con Aldo Fabrizi entrava perfettamente nei panni dei personaggi romaneschi e tale era il suo affiatamento con l'attore (ad esempio nel film "La famiglia Passaguai) che all'epoca in molti li credevano veramente marito e moglie anche nella vita! Vedendola con Totò potevi cogliere una sfumatura partenopea, nell'interpretare Goldoni sulla scena era una veneta purosangue, doppiò magistralmente Pupella Maggio quando Federico Fellini, per il doppiaggio di Amarcord, la chiamò per dare la voce "romagnola" al personaggio di Miranda.

Ma la sua accattivante simpatia e la spumeggiante vis comica non le impedirono di sostenere, con ottime capacità interpretative, film drammatici.

Ave Ninchi è stata infatti anche una grande attrice drammatica e l'unico riconoscimento ufficiale l'ottenne nel 1946 proprio per la sua interpretazione del film di Luigi Zampa "Vivere in pace", che le fruttò il Nastro d'argento.

Chi la ricorda solo come caratterista di cinema si stupirà nell'apprendere che Ave ha dato prove eccelse anche nel teatro drammatico, dai tragici greci a Pirandello, in lavori come "Questa sera si recita a soggetto", o "La contessina Giulia" di Strindberg, "Il campiello" di Carlo Goldoni fino ai "Dialoghi delle Carmelitane" messo in scena da Orazio Costa. Nel 1965 fu accanto ad Anna Magnani ne "La lupa" di Verga con la regia di Franco Zeffirelli che la definì un "animale da palcoscenico". Il critico cinematografico Tullio Kezich ha detto di lei "Ave Ninchi era una commediante a 360 gradi, esatta, intonatissima, ultraprofessionale: una lavoratrice infaticabile, una compagna di lavoro benvoluta da tutti, spiritosa e saggia".

Fu inoltre vivace interprete di diverse commedie musicali, come "Un trapezio per Lisistrata" e "Un mandarino per Teo" di Garinei e Giovannini.

I successi televisivi

Quando, agli esordi, la televisione trasmetteva solo opere del tradizionale teatro di prosa italiano, europeo o americano, Ave Ninchi interpretò numerosi lavori, a cominciare, nel 1955, da "Le baruffe chiozzotte" di Goldoni con Cesco Baseggio e Alberto Lionello e "La scuola delle mogli" di Molière, con Valeria Valeri, Gianfranco Sbragia, Gianrico Tedeschi, fino a "Sorelle Materassi" di Aldo Palazzeschi nel 1972, edizione di grande successo con Rina Morelli, Nora Ricci e Giuseppe Pambieri, nella quale Ave diede una memorabile interpretazione della governante Niobe. Curiosità di questo sceneggiato è la partecipazione, seppure in un ruolo di secondo piano, di un giovanissimo Roberto Benigni. E fu la madre di Dosolina (l'attrice Giulia Lazzarini) nello sceneggiato televisivo "Il Mulino del Po" e partecipò ad altri grandi sceneggiati degli anni '60 come "Le anime morte" e "Demetrio Pianelli".

A fianco di Luigi Veronelli, a dimostrazione della sua eccezionale ecletticità, condusse la fortunata trasmissione "A tavola alle 7", dove si rivelò ottima esperta di arte culinaria; per il varietà televisivo ricordiamo, del 1981, "Buonasera con...Ave Ninchi", poi "Il sabato dello zecchino" con i bambini del Piccolo Coro dell'Antoniano di Bologna e, infine, un programma biografico in quattro puntate "Confidenzialmente Ave" del 1989.

Riuscì ad essere simpatica e accattivante anche nei numerosi spot televisivi, con quell'aria da brava massaia, che consigliava il pollo di una celebre azienda avicola.

Vorrei, infine, ricordarla con le parole di un suo collega di lavoro e amico, Raimondo Vianello che, rammentando i suoi esordi proprio a fianco di Ave, nel varietà "Cantachiaro", disse di lei:

"Io dovevo fare un po' pena, si vedeva che non sapevo fare nulla. E lei fu meravigliosa, con quella franchezza da buona marchigiana, che mi faceva pensare a mia madre. Era anche di ottima compagnia e pure bella, non magra, ma molto piacente".

Ave Ninchi morì a Trieste, distrutta dal diabete, il 10 novembre 1997. Il 2 giugno 1980 aveva ricevuto l'onorificenza di "Commendatore Ordine al Merito della Repubblica Italiana".

IL CAPPELLO DI PAGLIA DI MONTAPPONE

Notizie e curiosità su un'arte vecchia di quasi mille anni, divenuta oggi uno dei settori trainanti dell'economia del fermano.

di Maria Antonietta Angellotti

Ogni evento festoso della mia famiglia lo associo ad un cappello della mamma. Donna schiva e riservata, indossandolo si trasformava, divenendo audace. I cappelli non erano mai scontati e, ai miei occhi, la rendevano unica. Per l'acquisto ci recavamo ad Ascoli presso il negozio di una signora che sapeva di pulito e ordinato; ovviamente il cappello doveva essere coordinato all'abito, per questo arrivavamo sempre con in mano un ritaglio di stoffa dell'abito stesso, che la fedele sarta Maria stava confezionando. Quindi si procedeva alla scelta!
Col tempo avrei imparato che alcuni di essi erano il frutto del lavoro di abili mani di Montappone, un paesino oggi in provincia di Fermo.

Alle origini "del cappello"

La storia del cappello di questo paese si perde nella notte dei tempi.
Infatti inizia quasi 800 anni fa e nasce dal lavoro della paglia "jervicella , che cresceva in loco. Selezionata durante la mietitura da abili mani contadine, veniva lasciata essiccare al sole che ne favoriva la sbiancatura ed il processo terminava utilizzando lo zolfo.
Prima di procedere all'intreccio la paglia veniva bagnata, perché non si spezzasse. Le trecce semplici erano composte da quattro fili, mentre le più elaborate arrivavano ad averne anche tredici. Si procedeva poi a ripulirle dagli spuntoni e quindi si passavano attraverso i rulli di legno o di ferro (il torchietto) per renderle più modellabili alle cuciture. Infine venivano vendute in matasse chiamate " pezze".
L'abilità delle cucitrici nel cucire a mano, con un grosso ago la treccia, rendeva i punti invisibili. I cappelli "della mietitura" erano modellati su una forma rigida sulla quale si passava una mazzuola di legno duro ed un ferro da stiro caldo ed infine venivano lucidati.
Oggi, invece, tutto il lavoro è semplificato grazie a delle presse di legno e ferro .
La commercializzazione era affidata a cappellai ambulanti.
Il cappello di Montappone nasce inizialmente come necessità dei contadini per proteggersi dal sole, e solo con il passare del tempo si è trasformato in accessorio, spesso molto civettuolo.
Alla fine dell'800 il paese diventa il primo centro italiano ad industrializzarne la fabbricazione.
Oggi la paglia viene importata ma la lavorazione resta sempre a Montappone.
Nylon, stoffa, lana, feltro si sono aggiunti alla paglia mantenendo però intatte le caratteristiche di qualità e unicità del prodotto.

Il Distretto del cappello

Negli anni '60 nasce il "Distretto Del Cappello" che oltre a Montappone include anche Massa Fermana, Monte Vidon Corrado, Falerone, Mogliano, Loro Piceno e Sant'Angelo in Pontano. Tale distretto può vantare di essere il primo in Europa per la produzione e l'esportazione di cappelli in tutto il mondo. Montappone, il Centro Internazionale del Cappello, è il fornitore ufficiale del copricapo di paglia dei gondolieri veneziani.
Accanto ai cappelli di paglia oggi la produzione è stata allargata anche a cappelli e copricapo in ogni altro materiale, per uomo, donna e bambino. Inoltre in questi ultimi anni le aziende locali si sono specializzate nella lavorazione di altri accessori per l'abbigliamento, tra i quali sciarpe, guanti e scialli nonché articoli promozionali. Il Distretto è attualmente costituito da circa un centinaio di imprese di piccole dimensioni che occupano quasi 2000 addetti. Le PMI del distretto producono il 70% dei cappelli destinati al mercato nazionale, mentre il restante 30% viene esportato in tutto il mondo, specialmente in Francia, Giappone, Stati Uniti, Russia e paesi dell'Europa dell'Est.

Per chi desiderasse visitare il paese suggeriamo di non tralasciare il Museo del Cappello dove, oltre alla collezione di copricapo tra i quali spicca quello di Federico Fellini, sono illustrate le fasi della lavorazione del manufatto.
Originale la mostra permanente del Cappellaio Pazzo, che presenta capi alquanto stravaganti ma indossabili. In luglio ricordiamo la manifestazione "Il Cappello di Paglia": nell'occasione più di duecento protagonisti illustrano, nel centro storico, come nasce il cappello partendo dalle fasi della mietitura.

MUSEI DA SCOPRIRE: il Museo della Miniera di Zolfo di Cabernardi, nel Comune di Sassoferrato.

Il Museo della Miniera di Zolfo, ubicato nel cuore della Frazione di Cabernardi nel Comune di Sassoferrato, racconta la storia di una realtà industriale di un'epoca ormai lontana, a cavallo di due secoli (dagli ultimi tredici anni dell'800 alla metà inoltrata del '900). Una realtà nella quale operavano circa 1.600 minatori, quasi tutti impegnati nel sottosuolo in un duro e pericoloso lavoro: la miniera di Cabernardi è stata per molti anni il più importante centro minerario solfifero d'Europa, e con la sua attività dava impulso all'economia nella provincia di Ancona.
Di proprietà della "Montecatini" dal 1917 al 1959, la miniera costituì l'elemento trainante dell'industria marchigiana della zona, dette grande sviluppo ai trasporti, procurò lavoro a centinaia di famiglie non solo del Comune di Sassoferrato ma anche dei paesi limitrofi, quali Arcevia, Genga, Pergola e la stessa Fabriano, che pure con l'industria della carta vantava una buona situazione economica.
Il Museo racconta ottanta anni di attività industriale attraverso le numerose testimonianze della vita di miniera: attrezzi da lavoro, materiale per l'estrazione del minerale, indumenti da lavoro e attrezzi come maschere anti-gas, lampade, martelli pneumatici e tanto altro ancora. Materiali che raccontano la vicenda umana e lavorativa di quegli uomini che li hanno usati, indossati, consumati e forse anche amati.
La sede espositiva è disposta su cinque grandi sale e un lungo corridoio di una ex sede scolastica: un suggestivo itinerario attraverso il quale il visitatore si trova ad essere calato in un mondo sconosciuto e difficile, che ebbe però grandi meriti nell'ambito dello sviluppo economico dei secoli passati. Interessante e suggestiva anche la sala che ospita il materiale fotografico e giornalistico con gli articoli sulla stampa dell'epoca; una testimonianza non solo della vita di miniera e sociale degli operai e delle loro famiglie, ma anche delle attività ad essa connesse e i drammatici momenti che ne precedettero la chiusura.

Orari di apertura del Museo: sabato e domenica dalle 15,00 alle 18,00.
Per info: Ufficio Turistico tel 0732/ 956231-232:
affarigenerali@comune.sassoferrato.an.it
www.minieracabernardi.it

Veduta della miniera nei primi anni del '900

I CIBI DELLA TRADIZIONE: OLIVE FRITTE ALL'ASCOLANA

Un "excursus ghiottissimo" con la ricetta di Pupetta

di Maria Antonietta Angellotti

L'originalità dell'oliva fritta ascolana non consiste solo nell'impasto di carne che la farcisce e la cui composizione può presentare delle varianti che caratterizzano interi alberi genealogici ma anche dalla varietà della drupa cioè il frutto dell'oliva . L'Ascolana Tenera del genere Olea Europea è di media dimensione, tenera, dolcissima e ricca di polpa; era già apprezzata nell'antica Roma: Plinio la riteneva la migliore fra tutte le varietà italiane e non mancava mai nei banchetti dei ricchi. Il papa marchigiano Sisto V se la faceva inviare in Vaticano. Era apprezzata anche dai musicisti Rossini e Puccini e dal condottiero Garibaldi, estimatori del buon cibo.

Viene conservata in salamoia previo trattamento con cenere colata: tale processo venne praticato per primo dai monaci Benedettini-Olivetani.

Oggi si prepara più comunemente con della soda, quindi viene conservata in salamoia - una soluzione di acqua e sale in proporzioni 10/1 - alla quale si aggiungono dei rametti di finocchio selvatico per esaltarne il sapore. Alla produzione artigianale ormai si è affiancata la produzione industriale. Nel 2006 l'oliva ascolana ha ottenuto il marchio DOP, sia nella versione in salamoia sia in quella ripiena da friggere.

Ma come è nata l'oliva fritta ascolana? Presente già intorno al 1800, è probabilmente il frutto della fantasia di qualche cuoco il quale, trovandosi nella necessità di smaltire degli avanzi di carne, aveva creato un impasto gustoso con il quale aveva riempito le olive tagliate a spirale.

Proposta ormai in vari ristoranti italiani - anche nella variante di pesce - accompagna principalmente gli aperitivi e gli arrosti di carne ed in quest'ultimo caso, se ci troviamo in un ristorante dell'ascolano, non mancheranno mai i cremini.

Naturalmente per gustare una vera oliva fritta ascolana non ci si deve allontanare dalla zona.

Trascrivo la ricetta della mia mamma.

Ricetta di Maria Giuseppina Silvi detta "Pupetta "

Circa 100 olive tenere ascolane
3 hg. di carne di manzo, 3 hg. di carne di maiale, 3 hg. di carne di pollo,
1 fegatino di pollo - (mia suocera metteva anche una salsiccia)
150 g. di parmigiano
3 o 4 uova (secondo la consistenza dell'impasto. Magari allungare con brodo)
Buccia di limone grattugiata. Una presa di noce moscata
(alcuni mettono anche 100g. di prosciutto crudo non tanto magro)
Farina, uovo, pane grattugiato per l'impanatura.

Procedimento

Tagliare a pezzi la carne, farla rosolare con olio, cipolla steccata con un chiodo di garofano, sedano e carota; salare, aggiungere il fegatino di pollo a metà cottura e, per un impasto più rosato, usare della passata di pomodoro. Cotta la carne, macinarla e unire il parmigiano, due uova, la buccia di limone e la noce moscata. Con questo impasto procedere alla farcitura delle olive snocciolate a spirale. Infarinare le drupe e immergerle nell'uovo sbattuto, sgocciolarle e infine passarle nel pangrattato. Friggere le olive in una padella con l'olio di oliva (meglio) o olio di arachidi bollente ed abbondante.

Quando sono dorate sgocciolarle e farle asciugare su carta paglia. Sono squisite calde, ma buonissime anche fredde. Le olive si possono anche cuocere al forno mettendo un po' di olio nel sesto dove si fanno rotolare e poi si cuociono per farle dorare.

A questo punto potreste domandarvi quale sia l'ingrediente segreto della nostra famiglia e io rispondo: l'Amore. Infatti mia madre dice sempre che in cucina il primo ingrediente è proprio l'Amore.

I valori nutrizionali

Dal punto di vista nutrizionale possiamo dire che le olive ascolane rientrano fra i cibi da consumare con moderazione, sia per l'apporto calorico sia per la ricchezza in grassi, per lo più saturi, e anche per la quota proteica, il tutto riferito ad una porzione media pari a 8/10 olive. Per questo motivo andrebbero consumate occasionalmente nel pasto delle festività o nelle ricorrenze speciali, ma in realtà costituiscono uno degli ingredienti degli antipasti misti e sono entrate di diritto nel menù del cibo di strada.

8-10 olive, pari ad un peso di 160-200 gr, apportano in totale (compreso l'olio di frittura) 770 kcal, 44 gr di proteine, 35 gr di lipidi, 73 gr di carboidrati, 5 gr di zuccheri e 7 gr di fibra. Considerando un apporto giornaliero di 2.000 kcal, rappresentano il 39/40 % della quota calorica, il 59% della proteica, il 50% della lipidica, il 28% dei carboidrati complessi, il 6% dei carboidrati semplici ed infine il 4% della quota di fibra.

I logico completamento del pasto (se considerate secondo piatto) dovrebbe essere un'insalata mista con lattughe e cicorie, con l'aggiunta di ortaggi di stagione e una macedonia di frutta di stagione senza zucchero. Molto si dice sulla frittura e sulle sue ripercussioni non proprio salutari, tanto che se ne consiglia e raccomanda un utilizzo saltuario. Una frittura fatta in casa con abbondante olio di semi di arachide o olio EVA (entrambi con punto di fumo elevato) ci può permettere ogni tanto di godere di una buona e fragrante porzione di olive ascolane.

Per chi ha eliminato i cibi fritti dalle abitudini alimentari si può ricorrere alla cottura al forno che, rispetto alla versione fritta, toglie circa 100 kcal ogni 100 gr di prodotto.

Con la consulenza di Maria Pia Angellotti, dietista

NOTIZIE IN BREVE

Apecchio: Città della Birra - Apecchio é una ridente cittadina in provincia di Pesario - Urbino, verso il confine con l'Umbria e con il Comune di Città di Castello. Il suo nome, un po' particolare in verità, ha varie etimologie: c'é chi lo fa derivare da Apicula (piccola ape), e chi da Apiculum (piccolo apice), altri invece, rifacendosi a un antico dialetto urbinate, proprio da Apecchio (catapecchia). Il Comune conta oggi poco più di 2.000 abitanti, ed è ormai conosciuto come "Apecchio Città della Birra": definizione che illustra una realtà in cui la birra (e la sua produzione, ovviamente) è una vera e propria vocazione. Infatti negli ultimi anni Apecchio e le zone circostanti sono diventate l'autentico fulcro della produzione di birra artigianale del territorio.

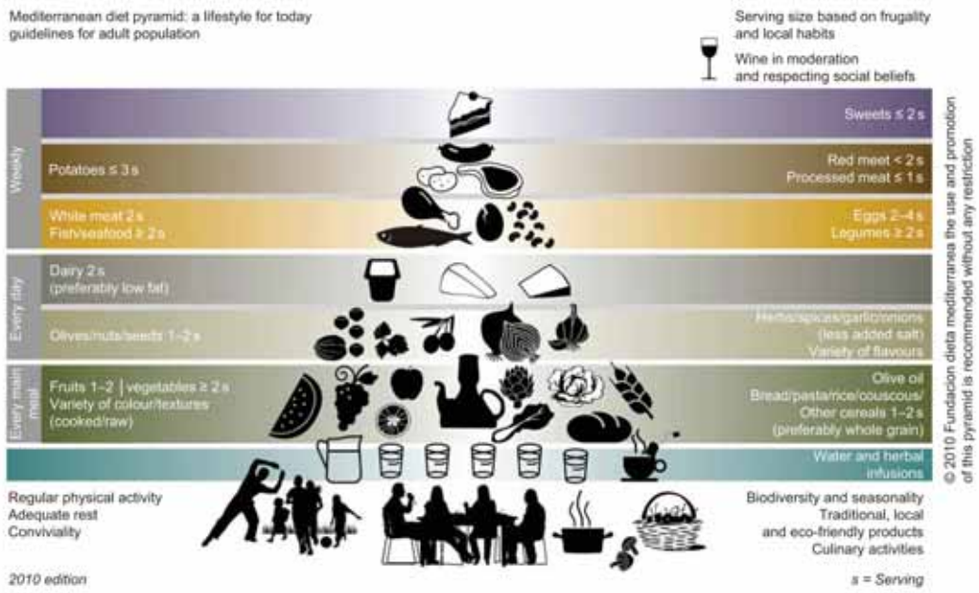
Birrerie artigianali con nomi importanti (Tenute Collesi, La Cotta, Il Verziere) sono presenti nella zona e utilizzano prodotti a chilometro zero, nonché la purissima acqua che scende dagli Appennini per produrre innumerevoli varietà di birra esportate in tutto il mondo.

La cucina mediterranea si sposa magnificamente con la birra: un matrimonio inedito e sorprendente, ricco di gusto e di sapori unici, che vale la pena di sperimentare, soprattutto da parte degli appassionati di questa bevanda. *Per info: marcheholiday tel. 0721 1830153 - info@marcheholiday.it*

ALIMENTAZIONE E SALUTE ORALE

*di Restituta Castellaccio**

La dieta mediterranea è il frutto di millenni di scambi di popoli, culture e cibo di tutti i paesi che ruotano nel bacino del Mediterraneo. E' stata alla base di abitudini alimentari nel XX secolo nei Paesi con un modello agricolo e rurale .



La piramide alimentare sviluppata dal "United States Department of Agricolture" nacque nel 1991 come strumento didattico per la popolazione: è usato ancora oggi come modello per descrivere un regime alimentare e dettare una serie di regole nutrizionali.

Oggi la "Piramide", rivisitata secondo la "Dieta Mediterranea", può essere rappresentata come in figura, ed è adattata a considerazioni relative anche allo stile di vita. Il nuovo modello, inoltre, tiene conto di elementi qualitativi e quantitativi per tipo di alimento o bevanda e frequenza di assunzione.

Alla base dell'alimentazione, ed è questo l'elemento più originale della Piramide alimentare rivisitata, è l'attività fisica, la convivialità e l'eco-sostenibilità del cibo, argomenti molto attuali in relazione all'EXPO.

Abitudini alimentari scorrette e rischio carie

Le abitudini alimentari scorrette e lo stile di vita sedentario influiscono negativamente sia sulla salute orale, sia sulla salute generale. La correlazione tra frequenza di assunzione di zuccheri e rischio di carie è ben nota. Recentemente, dopo aver dimostrato come le variazioni nelle abitudini alimentari e di igiene orale possano condurre alla diminuzione di prevalenza della malattia cariosa, la ricerca si sta concentrando sull'effetto sui denti di alimenti e bevande acide, responsabili della formazione di erosioni dentali anche in pazienti con una buona igiene orale.

Gli alimenti che sono dannosi per la salute generale possono danneggiare anche i denti e viceversa.

La cavità orale è l'ingresso dal quale passa la salute di tutto il corpo. Modificare le proprie abitudini alimentari e il proprio stile di vita può condurre al miglioramento delle condizioni orali e di quelle sistemiche.

Le condizioni orali di un individuo sono il risultato di vari fattori, quali il genotipo del soggetto, le sue abitudini di igiene orale, il tipo di alimentazione e l'eventuale abitudine al fumo.

Una dieta ricca di zuccheri semplici o complessi, soprattutto se accompagnata da una scarsa igiene orale in un soggetto suscettibile, è correlata ad un aumentato rischio di carie. Per prevenire le malattie della bocca è quindi opportuno variare i fattori modificabili, eliminando quelli sfavorevoli e amplificando quelli protettivi. Le abitudini alimentari rappresentano un fattore facilmente modificabile e controllabile, a maggior ragione sapendo che la dieta, oltre a influenzare lo stato di salute del cavo orale, gioca un ruolo fondamentale sulla salute sistemica. E' noto infatti che una dieta ricca di zuccheri può condurre a condizioni quali il diabete, il sovrappeso e l'obesità.

Nell'ambito della cura dell'igiene dentale, la valutazione della dieta è parte integrante della prevenzione delle patologie orali, ma non è l'unico fattore.

Scelta dei cibi e salute orale

La scelta dei cibi in funzione della salute orale è importante per:

- Mantenere il pH della placca al di sopra di 5,5 (carne, pesce, formaggi)
- Favorire i processi di re-mineralizzazione (cibi ricchi di calcio come formaggi e latte)
- Prevenire la demineralizzazione dello smalto (alimenti ricchi di fosfati latte e derivati o di ossalati tra cui the e cacao)

Ai fini di una alimentazione adeguata, bisogna ricordare che la potenzialità cariogena dei carboidrati alimentari può essere cambiata dalla presenza di altri nutrienti nello stesso pasto quali proteine, lipidi, calcio, fosforo, fluoro e ferro.

Un ruolo importante è rappresentato dalla consistenza dei cibi. Infatti gli alimenti morbidi e appiccicosi aderiscono ai denti e alle gengive facilitandone l'accumulo nella placca, dove i microrganismi protetti e nutriti producono acidi che deteriorano lo smalto. Infatti gli zuccheri sono trasformati in acidi dai microrganismi della placca: quindi, per ridurre il rischio, è fondamentale il controllo del Biofilm (placca) con gli strumenti per l'igiene orale meccanica (spazzolino, filo, scovolino) utilizzati almeno due volte al giorno, correttamente e, per potenziarne l'azione , associati ad un collutorio e ad un dentifricio per l'igiene orale quotidiana, per esempio a base di oli essenziali senza alcol.

Responsabile Ricerca & Sviluppo di Curaden Healthcare

SOSTIENI LA NOSTRA ASSOCIAZIONE

DAL CUORE D'ITALIA www.MARCHIGIANI & UMBRI

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 63100000449581 1

segreteria@marchigianieumbri.info - tel/fax 02 4238596 cell 335 8132684

Curasept Daycare, tutti i giorni.

I primi collutori agli Oli Essenziali
NO ALCOOL, SLS FREE.

NUOVA SINERGIA UNIVOCA DI OLI ESSENZIALI

NUOVO FLACONE ERGONOMICO

NUOVA FORMULAZIONE DENTI PIU' BIANCHI

Curasept DayCare, i primi collutori agli Oli Essenziali **senza alcool e SLS (Sodio Lauril Solfato)** per evitare irritazioni e bruciore, **oggi si rinnovano** per migliorare le performance.
La nuova composizione di Oli Essenziali identica per tutta la linea, *Timolo, Mentolo, Eucaliptolo, Salicilato di Metile con Fluoro, Zinco e Xilitolo,* assicura una **protezione completa:** riduce la placca, rinforza lo smalto, previene il tartaro, mantiene sane le gengive e combatte l'alitosi.
La nuova formulazione "Whitening – Denti più bianchi", potenziata con due agenti sbiancanti, Perossido di Carbamide e Acido Fitico, **preserva il bianco dei denti** senza danneggiare lo smalto.

CURASEPT® DAYCARE **La rivoluzione degli oli essenziali continua.**

CURADEN HEALTHCARE

Curaden Healthcare - Via Parini, 19 - Saronno (Varese) - Tel. 02.9622799 Fax 02.96709243 - e-mail: info@curaden.it - www.curaden.it