
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. 2 - Novembre 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
 - Ricordando Antonello
 - Scrittori marchigiani: Silvia Ballestra
 - Riflessioni su Expo
 - Renata Tebaldi: "voce d'angelo"
 - Gli anniversari delle due guerre
 - Dante Alighieri e le Marche
 - La mostra di Giotto a Milano
 - Tutto sulla chirurgia plastica
-

Editoriale

di Vanny Terenzi

In questo tardo autunno così mite, almeno in Lombardia, stiamo raccogliendo i primi frutti dopo parecchie stagioni di scarsi raccolti. Mi passerete la metafora: è chiaro che sto parlando della odierna situazione economica che pare si stia rasserenando, almeno secondo quanto annunciano diversi organismi italiani e stranieri, deputati a osservare con attenzione i vari parametri che definiscono la vita di un paese. Ora tutti ci dicono (e vogliono convincerci) che la crisi è alle spalle, che la produzione vede finalmente un segno positivo davanti alle sue statistiche, che la disoccupazione, seppure ancora molto molto lentamente, sta diminuendo e i consumi sia interni sia esteri hanno subito un passo in avanti. In poche parole, sta ritornando un po' di fiducia nel futuro del nostro paese, forse grazie anche all'avvenimento clou del 2015 che si è appena concluso: mi riferisco ovviamente all'Expo, che ha visto ben ventuno milioni di visitatori, che ha dimostrato al mondo che il "saper fare" italiano non è morto, anzi, ha ripreso vigore proprio a partire da questo evento che pure era stato parecchio contrastato durante tutto il tribolato periodo di incubazione e di preparazione. Ora, a sipario chiuso, si discute sul futuro dell'area che ha ospitato la fortunata manifestazione e proprio mentre sto scrivendo questo editoriale è stata comunicata, dal Presidente Renzi in visita a Milano, l'intenzione di farne una Silicon Valley italiana, un polo di ricerca a livello mon-

diale, con la partecipazione di organismi scientifici come l'Istituto Italiano di Tecnologia e l'Università, prevedendo l'utilizzo di oltre 1.500 ricercatori. Sarà questa la volta buona per far rientrare in Italia i tanti "cervelli" che lavorano all'estero? Occorre essere positivi e credere nel futuro! Un futuro che necessita di maggiore attenzione nei riguardi del nostro pianeta, sempre più vittima delle intemperanze, della prepotenza e dell'egoismo degli uomini. Un futuro preoccupante soprattutto per la questione del clima, i cui problemi verranno discussi dal 30 Novembre all'11 Dicembre a Parigi, nella ventunesima "Conferenza sul Clima", di cruciale importanza, in quanto deve portare ad un accordo mondiale che limiti il riscaldamento globale sotto i 2°C. Fino ad oggi hanno prevalso gli interessi di questo o di quel paese, spesso i colossi economici del mondo si sono dimostrati insensibili al problema, accecati dalle necessità di difendere i propri privilegi; ma forse è ormai giunto il momento che le nazioni si coalizzino e agiscano all'unisono, se non vogliono mettere a repentaglio il futuro dell'umanità. E in quest'ottica, cioè la preservazione in generale delle risorse del pianeta, anche ciascuno di noi può fare la sua piccola parte, osservando delle semplici regole finalizzate al risparmio di acqua, di energia, di cibo: dobbiamo fare nostra la lezione di Expo per non consegnare ai nostri figli e nipoti un mondo gravemente malato.

INTERVISTA A FRANCESCA PETRINI "LA SIGNORA DELL'OLIO"



È stata uno dei testimonial delle Marche a Expo 2015, ora è Presidente dell'Associazione "Padiglione Italia, l'espressione del DNA italiano" che si è da poco costituita tra tutti coloro che hanno rappresentato il "Saper fare" dell'Italia, con l'ambizioso progetto di non disperdere il lavoro fatto fino ad oggi a Expo. Francesca Petrini è una donna giovane, bella e intelligente, innamorata del proprio lavoro, produttrice di olio, contitolare della "Fattoria Petrini", un'azienda agricola a conduzione familiare che, da ben tre generazioni, produce oli extra vergini biologici sull'antica collina San Vito a Monte San Vito (AN) ed è tra le realtà olivicole più premiate in Italia e nel mondo, soprattutto per il suo "Petrini plus", il primo olio extra vergine di oliva "funzionale". L'abbiamo incontrata nei giorni della manifestazione e le abbiamo rivolto alcune domande sul "mondo dell'olio", un prodotto particolarmente importante per l'agricoltura italiana.

Signora Petrini, ci può dire quali sono le caratteristiche di un buon olio?

Un olio buono (si intende extra vergine) deve essere in primis fruttato, cioè deve ricordare il frutto, l'oliva; poi possono essere presenti dei sentori come il profumo di erba appena tagliata oppure di pomodoro acerbo, di mandorla, di mela... tutto naturale! Un olio buono deve essere anche amaro e piccante; il primo si percepisce in fondo alla lingua, mentre il piccante è una sensazione tattile in gola. Sono le sostanze antiossidanti, importanti per la nostra salute, ad essere responsabili di queste sensazioni: infatti, al contrario di quanto si pensi, la loro presenza è sinonimo di qualità e freschezza. Purtroppo non tutti gli oli denominati "extra vergini" rispettano queste caratteristiche organolettiche, ecco perché è utile per il consumatore orientarsi

nel mondo dell'olio. Per questo io consiglio sempre di fare almeno un corso di degustazione! Non è infatti banale capire che dietro ad un grande olio in termini organolettici, c'è sicuramente un grande olio anche dal punto di vista salutistico, essendo molto più ricco di polifenoli, di tocoferoli, insomma di antiossidanti e di tante altre buone sostanze nutritive.

Ci parla in breve della tradizione olivicola delle Marche?

L'olivo è radicato da secoli nel territorio marchigiano e l'olivicoltura marchigiana affonda le sue radici già in epoca romana.

Si parla dell'olio di oliva delle Marche e della sua qualità a partire dal Medio Evo. Nel periodo delle Signorie, poi, "l'olio de Marchia" doveva essere separato dalle altre produzioni simili per essere rivenduto ad un prezzo superiore, in virtù del suo colore e sapore. L'olio marchigiano veniva venduto ai commercianti veneziani e a Firenze. Nel XIII secolo i dogi veneziani preferivano "l'olio de Marchia" perché "bonis, dulcis et zalli". Nel 1340 i lanaioli fiorentini importarono dalle Marche ben 2500 orci di olio di oliva. Questa esportazione è continuata fino alla metà del Seicento e il Botero, nelle sue "Relazioni universali" scrive: "La Marca abbonda di grani, olio e vino e ne manda copia grande fora". A Monte San Vito, ad esempio, è ben conservato un antico frantoio del 1600 e la storia racconta che nella seconda metà dell'800 esisteva già un disciplinare sulla qualità dell'olio.

Signora Petrini, ci può spiegare che cos'è un "olio funzionale"?

Con molto piacere, in quanto è un prodotto messo a punto dalla nostra azienda, protetto da brevetto internazionale e autorizzato dal Ministero della Salute. È stato pensato per migliorare il metabolismo delle ossa grazie all'aggiunta di vitamine che favoriscono l'assorbimento e la fissazione del calcio da parte dell'organismo, favorendo sia un maggior picco di massa ossea nei più giovani, sia l'attenuazione del fenomeno di osteopenia proprio dell'età avanzata.

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

REDAZIONE:

Luciano Aguzzi, Maria Antonietta Angellotti, Anna Maria Broggi, Maria Dicorato, Immacolata Esposito. Ha collaborato Restituita 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 - sito: www.marchigianieumbri.info

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. Luciano Aguzzi risponderà alle vostre domande

Battaglia del Sentino

Caro Prof. Aguzzi, potrebbe riassumere i motivi di fondo e le conseguenze sulle popolazioni marchigiane e umbre della famosa battaglia del Sentino del 295 a.C.?

Grazie e cordiali saluti.

Carla Sanfelici (Assisi)



Sassoferrato - sito archeologico

L'antica Sentinum era città umbra posta nei pressi dell'odierna Sassoferrato. Nel luglio del 295 a.C. vi si svolse la famosa battaglia, detta del Sentino o anche delle Nazioni, perché vi combatterono le maggiori nazioni che si contendevano il possesso dell'Italia centrale. Per capirne l'importanza è

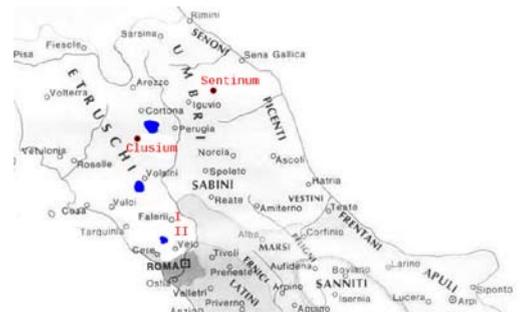
necessario risalire almeno a un secolo prima, quando l'espansionismo di Roma, prepotente e aggressivo, si volge a sud verso i territori dei Sanniti (stanzianti lungo gli Appennini campani e in parte abruzzesi), a nord verso i territori degli Etruschi (odierna Toscana) e dei Galli Senoni o Celti (oggi Marche del nord, Romagna e Val Padana), a est verso i territori degli Umbri e dei Piceni (odierne Umbria, Marche centrali e meridionali e parte dell'Abruzzo).

Anche i Sanniti, i Galli e gli Etruschi volevano allargare i territori controllati e avevano sconfitto i Romani in più battaglie. L'equilibrio fra le «nazioni» era, pertanto, continuamente rotto da guerre espansionistiche. Roma non era ancora la prima potenza della penisola: anzi, rischiò in più occasioni di vedere drasticamente ridimensionate le sue ambizioni. Dopo varie battaglie, paci e alleanze, si arrivò a combattere la terza guerra sannitica (298-290), che vide i Sanniti alleati con gli Etruschi, i Galli, gli Umbri e altre nazioni minori, contro Roma, nel tentativo di bloccare definitivamente la potenza. I Romani erano alleati con i Piceni.

La battaglia del Sentino rappresenta il momento decisivo in cui i Romani sconfiggono i Sanniti e i loro alleati conquistando l'egemonia sull'Italia

Centrale e aprendo la strada alla sua graduale romanizzazione nel corso dei due secoli successivi. I condottieri degli eserciti furono Gellio Egnazio, per i Sanniti e gli alleati, e Publio Decio Mure e Quinto Fabio Massimo Rulliano per i Romani. Decio Mure e Gellio Egnazio caddero in battaglia. Le forze in campo furono 60mila uomini per i Sanniti e gli alleati, 38mila per i Romani. Gli eserciti sconfitti dei Sanniti ebbero circa 25mila morti in battaglia, mentre le perdite romane ammontarono a circa 8.700.

Tuttavia queste cifre, per quanto terribili, non rendono l'idea della crudezza della guerra. I Romani non erano affatto un popolo civilizzato che combatteva per portare alle popolazioni vicine la propria superiorità culturale. La loro supremazia era solo militare; erano, più degli altri popoli, addestrati a combattere. E lo facevano conquistando e saccheggiando le città nemiche, con al seguito i mercanti che acquistavano il bottino raziato (oggetti d'oro e ciò che era trasformabile in denaro, più facile da trasportare). Se calcoliamo il numero degli uccisi, città per città, secondo le indicazioni sommarie degli storici antichi, dobbiamo dedurre che i romani uccidevano in pratica tutti gli uomini in età militare che rifiutavano di sottomettersi.



Queste stragi servivano non solo a togliere al nemico la possibilità di riprendere la guerra entro poco tempo, ma anche a liberare vaste aree per ripopolarle con colonie romane. Se ne avvidero presto gli stessi Piceni, i quali, pur alleati dei Romani, vennero di fatto trattati come un popolo conquistato e dovettero accettare per forza l'esproprio di terre per fare posto a coloni romani.

Le conseguenze a lungo termine furono enormi. Di fatto la cultura delle popolazioni preromane venne distrutta e sostituita da quella romana: composizione etnica della popolazione, organizzazione sociale, religione, lingua e altro. Oggi, degli antichi Umbri, Piceni e Galli restano poche vestigia archeologiche, qualche ricordo nella toponomastica e nel substrato linguistico che determina alcune caratteristiche dei dialetti. Testimonianze pervenute a noi, riscoperte e studiate all'interno dell'eredità romana, ma ridotte a frammenti di un lontano passato.

GLI EVENTI DELL'ASSOCIAZIONE



Tanti sono stati gli eventi che abbiamo vissuto insieme in questo anno che sta per finire. Certamente qui non possiamo ricordarli tutti ma, a parte il concerto "Ricordando Antonello" di cui parliamo in altra pagina del giornale, le molte serate a teatro come, nel mese di ottobre, la simpatica e originale "Cena con delitto" al Teatro Nuovo, ci piace ricordare due escursioni che ci hanno fatto conoscere luoghi molto diversi tra loro ma entrambi ugualmente interessanti. Si tratta della "Casa del Soldato" a Turate, meglio conosciuta come "Casa militare Umberto 1°", dove la vasta collezione di cimeli e documenti permette di ripercorrere le tappe salienti che hanno portato all'Unità d'Italia: la spettacolare sala delle armi, con la sciabola del Maresciallo Radetzky, medaglie, decorazioni e ricordi di tutte le guerre, oltre a diversi cimeli appartenuti a Giuseppe Garibaldi.

Affascinante è stata la visita a Villa Litta di Lainate, con i suoi giochi d'acqua, le meravigliose statue neo classiche, la grande fontana nel bel giardino: un luogo incantevole e unico, soprattutto per la particolarità del Ninfeo che ha affascinato, per secoli, gli ospiti del Marchese Pirro Visconti Borromeo, cultore d'arte, che affidò a Martino Bassi proprio la progettazione del Ninfeo, per esporre la collezione di dipinti e sculture, animato poi dai celebri scherzi d'acqua. Fu invece Camillo Procaccini l'autore degli spettacolari mosaici con la particolare tecnica dei ciottoli multicolori e il Morazzone a dipingere l'atrio d'ingresso e tutti insieme questi artisti realizzarono una autentica "villa di delizia", cornice ideale per feste e ricevimenti.



Ma non possiamo dimenticare un evento di tutt'altro genere, svoltosi ai primi di giugno nella bella cornice del Circolo Volta - in una proficua collaborazione con la nostra Associazione - che ha riscosso l'applauso incondizionato dei tanti nostri soci presenti: la performance della brava attrice e cantante Benedetta Laurà con il suo repertorio di famose, romantiche e indimenticabili canzoni francesi, che l'artista ha interpretato con grande maestria e intenso pathos. Ottimo anche l'accompagnamento della fisarmonica di Gianpietro Marazza.

SILVIA BALLESTRA

di Luciano Aguzzi

Un ritratto umano e letterario della scrittrice "marchigiana e milanese"



Silvia Ballestra è nata a Porto San Giorgio nel 1969 e cresciuta a San Benedetto del Tronto, dove ha frequentato il liceo scientifico. Dopo il liceo si è iscritta a Lingue e letterature moderne all'Università di Bologna, dedicandosi contemporaneamente alla scrittura in modo intenso. Bologna sarà la sua città per diversi anni.

Verso il 1990, a Bologna, inizia a convivere con il giornalista Alessandro Robecchi, collaboratore de «l'Unità», di «Cuore» e di altri giornali. Quando per ragioni di lavoro Robecchi torna a Milano, alla fine del 1996, la scrittrice si trasferisce con lui nel capoluogo lombardo. Qui nascono i due figli: Giovanni nell'aprile 1999 e Giulio nel dicembre 2003. Nel 2006 la coppia si sposa.

Da quel che dice di se stessa, Silvia Ballestra risulta una ragazza cocciuta, intelligente, sveglia, ribelle, studiosa di ciò che piace a lei, a partire dalle lingue e dal lavoro sul linguaggio e sulle parole; timida ma anche aggressiva, finta estroversa. Ha spesso un atteggiamento distaccato, ironico, sarcastico, beffardo. Odia il sentimentalismo, il patetico, il conformismo, la bella prosa fine a se stessa e la letteratura commerciale.

Ama la musica, soprattutto quella punk, e la letteratura americana, dai beat ai minimalisti. Considera Raymond Carver uno degli scrittori suoi maestri, insieme all'italiano Pier Vittorio Tondelli. Da adolescente riteneva che San Benedetto del Tronto fosse un po' il suo «natio borgo selvaggio» e sognava la Francia, la Germania, l'Olanda, gli Stati Uniti.

L'esordio letterario

Cresciuta ribelle e un po' selvatica, trovò l'ambiente e gli amici a lei più congeniali fra i giovani "trasgressivi", i punk, e persino i "truzzi", cioè giovani non conformisti, non allineati, contestatori, spesso anche rozzi e non troppo affidabili.

Fosse vera amicizia o solo vorace curiosità di aspirante scrittrice, Silvia Ballestra prese proprio questo settore del mondo giovanile quale argomento della sua scrittura. E ne tratta nei suoi primi due libri, *Compleanno dell'Iguana* (Transeuropa e Mondadori, 1991) e *La guerra degli Antò* (Transeuropa e Mondadori, 1992), dove i personaggi principali sono quattro giovani punk tutti di nome Antonio: Antò per gli amici.

Lei stessa, sarcastica, si riferisce alla sua «saga degli Antò» come a una «Buriniade», cioè a una «magnifica epopea dei burini». In effetti lei, seguace della lezione di Pier Vittorio Tondelli, fa propria l'idea che la scrittura deve servire all'esistenza e che deve essere autentica e vera.

Così pubblica due libri "sperimentali", dove i giovani protagonisti parlano col loro linguaggio quotidiano: un misto di dialetto, di gergo giovanile, di italiano storpiato, di parole inventate di sana pianta. Come Tondelli, la scrittrice marchigiana, al suo esordio, riprendeva anche influenze del linguaggio e della cultura della musica e del cinema, oltre all'impronta autobiografica, quasi di cronache del proprio vissuto o del vissuto di persone vere e ben conosciute.

Le opere successive

L'impronta autobiografica, o comunque di scrittura che parla di cose vere e non di invenzioni romanzesche, rimane in tutti i successivi libri di Silvia Ballestra. Sia nei racconti del volume *Gli Orsi* (Feltrinelli, 1994), sia nei successivi tre romanzi della cosiddetta «trilogia di Nina»: *La giovinezza della signorina N.N.* (Baldini & Castoldi, 1998), *Nina* (Rizzoli, 2001) e *Il compagno di mezzanotte* (Rizzoli, 2002). Con *Nina*, ambientato a Milano, Silvia Ballestra cambia registro adottando un italiano corretto, pulito, efficace veicolo di comunicazione di sentimenti ed emozioni. Fra Bologna e Milano, è raccontata la storia d'amore con il suo futuro marito e la "tempesta" (emotiva, esistenziale, pratica) della gravidanza e del parto fino alla nascita del primo figlio.

Dopo un paio di altri libri, esce l'importante romanzo «storico» *I giorni della rotonda* (Rizzoli, 2009), che racconta il passaggio dei giovani di San Benedetto dagli anni Settanta, caratterizzati dall'interesse politico, al successivo decennio di dispersione e autodistruzione dovuta alla diffusione della droga. Un decennio cruciale e tragico, quello degli anni Ottanta, che proprio a San Benedetto del Tronto vide anche la vicenda dell'uccisione di Roberto Peci da parte delle Brigate Rosse. Di ambiente marchigiano era anche il precedente "romanzo storico" *La seconda Dora* (Rizzoli, 2006), che racconta la vita di Dora Levi, ebrea costretta a convertirsi al cattolicesimo per evitare le persecuzioni razziste del 1938.

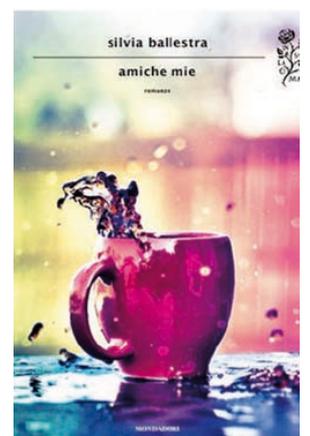
L'ultimo romanzo della Ballestra è *Amiche mie* (Mondadori, 2014), ambientato a Milano. Racconta l'amicizia e la solidarietà di quattro donne che hanno figli che frequentano la stessa scuola. Dalle loro vicende, e dall'incrociarsi delle loro conversazioni, emergono tanti problemi della vita femminile, delle famiglie e della città di Milano.

I libri di saggistica

Silvia Ballestra ha sempre affiancato alla scrittura narrativa un lavoro di studio e di indagine che ha prodotto alcuni libri di saggistica di notevole interesse. Il primo è intitolato *Joyce L. Una vita contro* (Baldini & Castoldi, 1996), che, in forma di intervista, racconta la biografia e il pensiero di Joyce Salvadori Lussu, scrittrice e traduttrice di poeti famosi, moglie del leader socialista e scrittore Emilio Lussu. La notevole personalità di Joyce Lussu e le avventurose vicende della sua vita rappresentano, per Silvia Ballestra, una vita esemplare al femminile, al cui insegnamento lei si è richiamata più volte.

Dopo il pamphlet *Contro le donne nei secoli dei secoli* (Il Saggiatore 2007), in difesa delle ragioni e dei diritti delle donne e di un altro libro al femminile, *Piove sul nostro amore*. Una storia di donne, medici, aborti, predicatori e apprendisti stregoni (Feltrinelli, 2008) è uscito il libro *Le colline di fronte*. Un viaggio intorno alla vita di Tullio Pericoli (Rizzoli, 2011), bel ritratto, intenso e documentato, del notissimo pittore e illustratore di origine marchigiana e milanese di adozione.

L'ultimissimo lavoro della Ballestra è però di un tipo nuovo per lei, un libro per ragazzi (*Christine e la città delle dame*, Laterza, 2015), che racconta la vita di Christine de Pizan (1365-1430 circa), scrittrice e poetessa francese di origini italiane che per prima ha difeso i diritti delle donne, rivendicandone l'uguaglianza con gli uomini.



RICORDANDO ANTONELLO

Un affettuoso ricordo del Maestro Antonello Madau Diaz, perugino, scomparso a fine agosto.



Concerto Ricordando Antonello

Sabato 17 Ottobre abbiamo ricordato con un concerto in suo onore il nostro amatissimo Vicepresidente Antonello Madau Diaz da poco scomparso. La Sala Verde di Palazzo Cusani era gremitissima: erano presenti, accanto a numerosi soci della nostra Associazione, la moglie Loredana, le figlie Antonella e Isabella, i nipoti e altri familiari, ospiti dell'Associazione e del Circolo Ufficiali.

Particolarmente emozionante il repertorio, condotto dai bravissimi interpreti: Joo Cho, soprano, e il maestro Marino Nahon al pianoforte. Un programma che ha alternato brani lirici e romanze, sullo stile di altri concerti organizzati con i due artisti proprio dal Maestro Madau: un tributo di affetto oltre che una performance di alto livello.

Particolarmente emozionante il repertorio, condotto dai bravissimi interpreti: Joo Cho, soprano, e il maestro Marino Nahon al pianoforte. Un programma che ha alternato brani lirici e romanze, sullo stile di altri concerti organizzati con i due artisti proprio dal Maestro Madau: un tributo di affetto oltre che una performance di alto livello.

La collaborazione con la nostra Associazione

E bellissimo è stato rivedere sullo schermo proiettate le immagini dei numerosi eventi che Antonello aveva organizzato per la nostra Associazione, dalla "Serata della Luna" in cui si sono sovrapposte musica, danza e poesia, tutto dedicato alla misteriosa luna, al "Concerto dei brindisi", una serie di brani lirici dedicati al vino, un entusiasmante crescendo di note che si tenne proprio a Palazzo Cusani nell'autunno del 2012.

Dedicata al compositore marchigiano fu invece "La Serata Rossiniana": quella volta alle musiche furono abbinati piatti cari a Gioacchino Rossini, noto anche come raffinato gourmet.

E densa di emozioni fu la serata "Le eroine del melodramma" in cui vennero esaltate le più famose figure femminili della lirica: brani musicali con azione scenica e di grande raffinatezza.

Fino all'ultimo regalo che ha voluto fare alla nostra Associazione in occasione dell'Assemblea dell'otto marzo di quest'anno: ci ha portato Akiko Sakurai, la brava suonatrice giapponese di biwa, strumento antichissimo della civiltà nipponica. L'esecuzione di Akiko fu breve ma intensa e lasciò stupefatti tutti noi per la grazia e la perizia. Quella sera Antonello venne proprio a Palazzo Cusani, dove si tenne l'evento, già palesemente sofferente, ma con la generosità di sempre volle lasciarci un ultimo bellissimo ricordo della sua arte scenica.

Il Maestro Madau ha anche collaborato sempre, fin dal primo numero del suo restyling, al nostro giornale, scrivendo articoli dettati dal suo grande

amore per la terra natia, l'Umbria in generale e Perugia in particolare, la sua amata città. Di Perugia ci ha lasciato ricordi anche legati alla sua giovinezza, come la rievocazione del Corso Vannucci negli anni pre - guerra, o la Rocca Paolina, ricordi pieni di affetto e nostalgia. Di grande fascino un excursus sulla storia delle acque dell'Umbria famose fin dall'antichità, o quella delle Ferrovie Umbre che i nostri lettori hanno avuto il piacere di leggere di recente.

Un vero culto erano per lui le tradizioni umbre del cibo e delle feste: ci ha regalato una pittoresca descrizione del "Pranzo di Natale" e spesso si è anche dilettrato a fornirci delle antiche ricette culinarie.

L'uomo e l'artista

Antonello Madau Diaz nasce a Perugia il 21 marzo del 1931 e compie a Firenze i suoi studi che lo avviano al mondo della musica. Per più di trent'anni è stato regista stabile e direttore della produzione artistica presso il Teatro alla Scala di Milano: un'esperienza che lo ha collocato tra i grandi registi lirici.

È stato inoltre insegnante di Arte Scenica al Conservatorio di Perugia, all'Accademia di scenografia di Brera, presso l'Università di musica "Sho- wa" di Tokyo, presso la Lyric Opera di Chicago e al Teatro alla Scala di Milano - dove ha fondato la scuola di perfezionamento di regia - e in altre

Accademie italiane e straniere. Ha organizzato spettacoli non solo in Italia e in Europa, ma anche aldilà dell'Oceano e soprattutto, in questi ultimi anni, anche in Giappone.

Con lo stesso entusiasmo lavorava nei grandi teatri del mondo e nelle piccole cittadine come Poggio, in Umbria, dove organizzava seguitissimi festival lirici nel periodo estivo: Antonello era infatti un entusiasta per natura e metteva lo stesso impegno nelle grandi come nelle piccole cose.

È stato per molti anni nostro vicepresidente, ma non si è mai limitato a ricoprire istituzionalmente questa carica: ha

lavorato generosamente per noi mettendo a disposizione - con grande generosità - la sua professionalità di artista di livello internazionale.

Tra le altre cose scritte da lui possiamo ricordare "Count Down", vicenda musicale in un atto, con musica di Bruno Bettinelli, del 1969, più volte rappresentata.

Certamente Antonello è stato per noi tutti e per me, in particolare in questi anni della mia presidenza, una presenza saggia, preziosa e generosa che ricorderemo sempre con grande affetto.

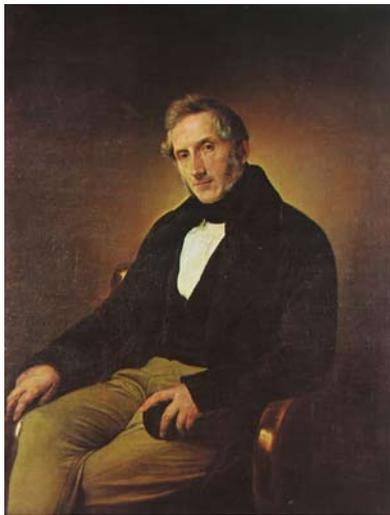
Caro Antonello, desideriamo esprimerti il più affettuoso ringraziamento per tutto ciò che hai fatto per la nostra Associazione. Sei stato una guida illuminata in ogni occasione e sempre con quella discrezione che è stata la tua principale caratteristica. Hai organizzato per noi, con la competenza e l'arte di cui eri maestro, eventi e incontri che non dimenticheremo, senza mai far pesare la tua cultura e la tua professionalità, anzi, con l'umiltà e la generosità dei veri uomini di genio. In ogni occasione hai rivelato la tua infinita umanità e una sensibilità rara verso il prossimo. Tutto questo oggi vogliamo ricordare di te e ringraziarti con infinita riconoscenza. Ci mancherai, Antonello, ma il tuo ricordo sarà sempre con noi.



Serata Eroine del melodramma

RITORNA AGLI ANTICHI SPLENDORI LA CASA DEL MANZONI

Ristrutturata e riaperta, in concomitanza con Expo, la Casa di Alessandro Manzoni, che ci racconta la vita familiare del grande scrittore. di Vanny Terenzi



E' stata riaperta al pubblico ai primi di ottobre, dopo molti mesi di lavori progettati dall'Architetto De Lucchi, la storica Casa del Manzoni di Via Morone 1, monumento nazionale dal 1937, che lo scrittore abitò per circa sessant'anni, fino alla sua morte nel 1873. Fu questa la casa che egli sentì veramente sua e che comprò per centoseimila lire nel 1813, quando la famiglia si stava ingrandendo e dopo la prima figlia, Giulia, era arrivato, proprio nel 1813, anche Pietro. Soprattutto il giardino rendeva felice il Manzoni e vi ci fece piantare molte specie arboree, tra cui sophora, thuja, abeti " che - come

scrive a un amico francese - verranno un giorno a trovarmi dalla finestra, se vivo a sufficienza..."

Certamente egli visse a sufficienza per vedere sempre più rigoglioso il suo bel giardino, mentre Enrichetta Blondel, la prima moglie, che pure era stata molto soddisfatta dell'acquisto di questa elegante costruzione nel centro di Milano, morirà nel 1833, seguita dalla morte anche della giovanissima Giulia. Enrichetta aveva dato al Manzoni ben nove figli, che riempivano di allegria, di giochi e di grida la casa su tre piani, dove lo scrittore lavorava alacremente al suo romanzo e riceveva i più importanti personaggi dell'epoca, da Cavour a Garibaldi a Verdi, che ebbero una parte predominante nella costruzione dell'Italia risorgimentale, senza contare i suoi amici intellettuali che abitavano tutti nelle vicinanze, da Federico Confalonieri a Vincenzo Monti, ai fratelli Verri.

Gli oggetti che parlano di lui

Oggi possiamo ancora ammirare gli arredi originali, come la sua camera, austera con il letto in ferro battuto, i tanti ritratti dello scrittore tra cui quello famosissimo di Hayez, i preziosi volumi della biblioteca, molti dei quali raccolti dalla seconda moglie Teresa Borri Stampa che egli sposerà nel 1837, gli oggetti minuti di uso comune, come gli occhiali, la tabacchiera, una boccetta d'inchiostro: sembra di vederlo spuntare da un momento all'altro il Don Lisander, con la sua figura alta e dritta, l'aria severa ma però arcigna, la passione per la musica che coltivava anche attraverso le affascinanti esecuzioni di Enrichetta al pianoforte. Sembra quasi normale trovarlo seduto a una delle poltrone consumate dello studio, davanti allo scrittoio o al caminetto di marmo, in amabili conversazioni con i suoi amici. La Casa del Manzoni, oggi sede anche del Museo Manzoniano, la bella facciata con l'elegante portale e le decorazioni in cotto, è stata ristrutturata grazie al sostegno finanziario di Intesa San Paolo, con la collaborazione del Comune di Milano e del Centro Nazionale Studi Manzoniani.

Un intervento economico che, a detta di Giovanni Bazoli, Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Intesa San Paolo "Permetterà di restituire alla città un luogo simbolo della nostra storia e della nostra identità, aperto a visitatori e studiosi."

Dopo la morte del Manzoni, la Casa venne venduta e passò di mano in mano fino a quando nel 1937 divenne proprietà della Cassa di Risparmio delle Province Lombarde che ne fece dono al Comune di Milano affinché divenisse la sede, in uso perpetuo ed esclusivo, del Centro Nazionale Studi Manzoniani.



NOTIZIE IN BREVE

AMBIENTE UMBRIA

In Umbria il primo esperimento che vede coinvolte più aziende dello stesso settore in un'ottica che tende a valorizzare il territorio e la tradizione.

Ecco una notizia in breve ma molto interessante per il suo intrinseco spirito innovativo. Si tratta della nascita di "Ambiente Umbria", una rete di imprese artigiane fondata nel 2013 da Umbria Export, agenzia per l'internazionalizzazione del sistema produttivo locale, con l'intento di unire le professionalità legate al mondo del design e della produzione del mobile operanti nell'Alta Valle del Tevere, in Umbria.

Ambiente Umbria nasce con la volontà di promuovere - attraverso progetti attenti a ricerca e innovazione - la forte vocazione artistica e artigianale che storicamente caratterizza l'Alta Valle del Tevere, dove nel corso dei secoli si sono sviluppate eccellenze artigiane legate alla produzione della carta, alla stampa, alla lavorazione del tabacco e a quella del legno.

Il brand "Città di Castello" è il primo progetto sviluppato da Ambiente Umbria: il nome è un dichiarato omaggio al principale centro del territorio, con il quale vuole sottolineare il forte legame. "Città di Castello" nasce come progetto laboratorio per testimoniare che il design non è più solo pratica estetizzante ma può implicare veri processi di innovazione e riscatto con la consapevolezza di far concorrere in tali processi tutti i valori e gli istituti culturali del territorio. Per questo il progetto include da subito la scuola come driver di ricerca e innovazione: al fianco di architetti e artigiani si svolge infatti il lavoro parallelo degli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Perugia, in una intelligente e innovativa ottica che guarda al futuro.

Città di Castello è dunque un marchio che trasforma un semplice distretto in una rete di servizi e produzioni integrate che firma oggi una prima collezione di prodotti, ma che intende rivolgersi a tutto il mondo dell'arredamento come nuovo interprete del mercato contemporaneo unendo, in un'unica struttura diffusa, lavorazioni artigianali, qualità industriale e nuovissime tecnologie.

Per ogni maggiore informazione: www.ambienteumbria.com



GIOTTO A MILANO

Superba la mostra, a Palazzo Reale, dedicata al maestro fiorentino per celebrare la sua importanza in ambito milanese e lombardo

di Anna Maria Broggi



In occasione dell'EXPO, Milano dedica al Maestro fiorentino un'importante mostra dal titolo: "GIOTTO. L'ITALIA. Da Assisi a Milano." E subito balza evidente quello che è stato l'intento dei curatori: un vasto progetto di valorizzazione che coinvolge i luoghi d'Italia dove Giotto ha operato, incontrando i grandi capolavori dell'artista fondatore della cultura figurativa italiana. Inoltre la mostra, allestita a Palazzo Reale, ha una valenza particolare, in quanto riguarda proprio le sale di quel Palazzo in cui Giotto, in epoca viscontea, eseguì la sua ultima opera, purtroppo perduta: gli affreschi nel Palazzo di Azzone Visconti.

Infatti di Giotto la mostra racconta non solo il percorso artistico che lo ha portato ad essere uno dei capisaldi della storia del pensiero figurativo, ma anche il suo legame con la città di Milano: un legame significativo, in quanto venne chiamato nella città lombarda dai Visconti per contribuire, con il proprio genio, a testimoniare a Milano quell'innovazione del linguaggio artistico che aveva

saputo apportare alla storia dell'arte contemporanea.

I capolavori esposti

La mostra riunisce 13 opere, nessuna delle quali mai prima esposta a Milano: una sequenza di capolavori che ripercorrono il tragitto di Giotto nell'Italia del suo tempo, in quarant'anni di attività.

Si attraversano prima le sale in cui sono esposte le opere giovanili: il frammento della "Maestà della Vergine" da Borgo San Lorenzo e l'altra Maestà da San Giorgio alla Costa, che documentano il periodo in cui Giotto era attivo tra Firenze ed Assisi. Seguono poi il nucleo della "Badia Fiorentina" con il Polittico dell'Altare Maggiore; la tavola con il "Padre Eterno in trono", proveniente dalla Cappella degli Scrovegni di Padova e lo straordinario gruppo che inizia dal polittico bifronte destinato alla Cattedrale fiorentina di Santa Reparata e che ha il suo punto d'arrivo nel "polittico Stefaneschi", dipinto per l'altare maggiore di S. Pietro.

Il percorso si chiude con i dipinti della fase finale della carriera di Giotto: il "polittico di Bologna", dipinto nel contesto del progetto di un ritorno in Italia della Corte Pontificia allora ad Avignone e il "polittico Baroncelli", dall'omonima Cappella di Santa Croce a Firenze. Quest'ultimo viene congiunto con la sua cuspid, raffigurante il Padre Eterno, conservata nel Museo di San Diego in California.

Grazie all'impiego di appropriate tecnologie, la mostra è completata dalla visione ravvicinata dei dipinti murali che Giotto realizzò nella "Cappella Peruzzi" di Santa Croce a Firenze: una esperienza veramente unica, riservata finora soltanto ai pochi che hanno potuto salire sui ponteggi del restauro.

LE "PAJAROLE" DI ACQUAVIVA PICENA

Una lavorazione che, restata uguale nei secoli, testimonia un'antica tradizione marchigiana

di Maria Antonietta Angellotti

Dominata da una splendida fortezza medioevale, edificata tra il XIII e XIV secolo, Acquaviva sorge su una collina del Piceno che guarda dall'alto la costa adriatica. Per secoli la sua vita è stata profondamente legata alla terra.

I miei ricordi di bambina mi riconducono alle ripide e strette vie del paese dove, dalla primavera all'autunno, si trasferiva una parte della vita familiare, davanti all'uscio di ogni casa. Non era raro infatti imbattersi in qualcuno che tirava il collo a una gallina, oppure era intento a ricapare (pulire) la verdura. E ancora osservare alcune donne intente a lavorare le reti da pesca e molte altre dedite alla lavorazione delle pagliarole, o meglio, le pajarole. Ad esse è legato, intenso e vivo, il ricordo dell'odore acidulo misto a un tenue sentore di muffa delle crolle, ammorbidite nei vecchi secchi smaltati e un po' malconci, situati di fianco alle lavoranti. Le donne, sedute su basse sedie, indossavano un vecchio grembiulone, la *paranza*, lavoravano la paglia che tenevano al lato opposto a quello del secchio, raccolta in mazzetti, le *mannelle*, sulle quali gettavano di tanto in tanto dell'acqua per farle intenerire.

Citate già in alcuni scritti di fine '700, le pajarole rappresentano una produzione tutta al femminile, tramandata da madre in figlia: erano impiegate come merce di scambio con i contadini per ottenere paglia, vimini, patate, legumi e altro.

Varie sono le forme e dimensioni delle pajarole: la *Nannetta*, di forma ovale, aveva spesso anche le dimensioni di una culla per neo nati. Anche i miei figli hanno dormito in quella che mia madre aveva preparato per noi, poi gelosamente conservata negli anni. I *Crivelli* erano invece ovali o rotondi e costruiti con delle cannuce di varie forme; rifiniti poi con pochi giri di paglia, fungevano da setacci. La *Sfarinapesce* era composta da una nannetta ovale sulla quale si incastrava un crivello della stessa forma. La nannetta veniva riempita con la farina e vi si adagiava il pesce per essere infarinato e poi lo si metteva sopra il crivello per far cadere la farina in eccesso. Lo *Scallapanne* era

invece uno scaldia indumenti, costituito da un grosso cilindro, senza basi e con un coperchio all'estremità superiore. Presentava all'interno - a circa venti centimetri dal bordo superiore - una rete sottesa sulla quale si poggiavano gli indumenti da scaldare con il calore della brace raccolta nella "monaca", una specie di pentola traforata di terracotta provvista di manico, posta sul pavimento; ricorda, nella forma, le pentole oggi in uso per cuocere le patate. Il *Cuppitte*, di forma quasi sferica, e la *Sementerola* venivano utilizzate per la conservazione della semenza. E poi cesti e piatti smerlati, da utilizzare durante le feste, per contenere i dolcetti e le olive fritte.



La produzione delle pajarole è lunga e laboriosa fin dalla preparazione delle materie prime.

I rametti di salice, raccolti nel periodo della potatura, vengono fatti germogliare in acqua, poi divisi in filamenti sottilissimi e privati della corteccia. Avvolti in forma circolare vengono poi essiccati. Prima di essere lavorati, per renderli malleabili, vengono immersi in acqua. Invece la paglia, raccolta durante la mietitura, dopo l'eliminazione della spiga viene composta in mannelle, pareggiata a entrambe le estremità, ripulita dalle foglie esterne, essiccata al sole e quindi conservata in un luogo asciutto.

La pajarola prende vita da *lu cecellitte*, l'ombelico, costituito da pochi steli di paglia piegati a spirale o in forma rotonda. La lavorazione prosegue girando

i mazzetti di paglia attorno all'ombelico e fissandoli con la crolla, aiutandosi con un punteruolo per facilitarne la penetrazione. Al termine il manufatto viene sbiancato e disinfettato con lo zolfo.

E' stato grande il mio stupore quando a Expo, al padiglione dell'Angola, ho trovato un grande cesto ovoidale che serve per conservare la semenza, costruito con una lavorazione simile a quella acquavivana.

Ancora una volta, come a Montappone, la tradizione contadina ci insegna che nulla viene sprecato.

RENATA TEBALDI, NON SOLO "VOCE D'ANGELO"

A undici anni dalla morte le interpretazioni della famosa soprano, nata a Pesaro, restano indimenticabili.

Fu il grande Arturo Toscanini, come racconta la tradizione, a definire Renata Tebaldi "voce d'angelo" in occasione del concerto del 1946 organizzato per la riapertura del Teatro alla Scala di Milano dopo le ferite inflitte nel corso della seconda guerra mondiale. In quel concerto, sotto la direzione del grande Maestro, la soprano, giovanissima, cantò la Preghiera del Mosè in Egitto di Rossini e l'assolo del Te Deum di Giuseppe Verdi, mettendosi in mostra per le particolari doti della sua voce dal timbro cristallino, morbida e vellutata, accompagnata da una eccellente tecnica di emissione. La sua carriera durò oltre trent'anni e Renata fu una delle cantanti liriche più amate di tutti i tempi: famosa fu la sua rivalità con Maria Callas (di cui diremo più avanti), tanto che il mondo degli appassionati melomani era diviso nettamente in due: chi stravedeva per la Callas e chi aveva nel cuore solamente la Tebaldi.

Notizie biografiche

Marchigiana per parte di padre, il pesarese Teobaldo, professore di violoncello, granatiere nella grande guerra e impenitente tombeur de femmes, Renata nacque a Pesaro il 1° febbraio 1922, dalla mamma Giuseppina Barbieri, emiliana di Langhirano, una donna mite e concreta, che aveva conosciuto il bel musicista ferito in battaglia, mentre svolgeva la sua opera di infermiera volontaria nel suo paese, dove Teobaldo aveva trascorso la convalescenza. Il matrimonio tra i due, così diversi fra loro, non fu né tranquillo né felice, a causa dei numerosi tradimenti del marito, tanto che ad un certo punto Peppina, come veniva chiamata la madre di Renata, prese la bambina ancora in fasce e partì da Pesaro, dove vivevano, per tornare a Langhirano dalla sua famiglia di origine. E per lunghi anni la bambina, colpita dalla poliomielite all'età di tre anni, da cui guarì perfettamente, credette che il padre fosse morto, fino a quando non scoprì fortuitamente la verità. Ci furono riavvicinamenti tra i due coniugi, ma poi la natura infedele dell'uomo ebbe di nuovo il sopravvento e abbandonò definitivamente la moglie per iniziare una convivenza, intorno agli anni della seconda guerra mondiale, con la donna che avrebbe poi sposato alla morte di Peppina Barbieri. Al padre Renata in età adulta perdonò tutto, facendo prevalere il suo immenso amore di figlia, gli fu vicina e lo assistette durante la malattia che lo condurrà alla morte e successivamente aiutò anche la compagna, quando seppe che si trovava in difficoltà. Ma l'artista fu generosa con tanti nel corso della sua vita: "Era sempre pronta ad aiutare tutti. E i suoi aiuti erano cospicui, offerti con affetto e cordialità" disse di lei la sua fedele governante Ernestina Viganò, conosciuta da tutti come "Tina", vissuta al fianco della Tebaldi per oltre mezzo secolo, fino alla morte dell'artista, avvenuta il 19 dicembre 2004.

La carriera artistica

Renata Tebaldi studiò pianoforte al Conservatorio di Parma e canto con il Maestro Campogalliani, proseguendo al "Liceo Musicale Gioacchino Rossini" di Pesaro con la famosa soprano Carmen Melis: il debutto ufficiale avvenne a Rovigo, nel 1944, come interprete di Elena nel Mefistofele di Arrigo Boito, ma la grande occasione fu il debutto alla Scala nel 1946, come già detto e da quel momento fu un susseguirsi di successi in Italia prima e nel mondo poi: Teatro Regio di Parma e Comunale di Bologna con Wagner nel 1946, Teatro Comunale di Firenze nel 1948, le Terme di Caracalla a Roma e l'Arena di Verona nel 1949 sempre con Wagner, Mozart, e poi Haendel, Spontini, Rossini e il primo Verdi (Giovanna d'Arco). Interpretò nell'arco della sua carriera tutte le più importanti eroine del melodramma, da Tosca a Desdemona, da Violetta ad Aida, a Maddalena in Andrea Chenier. Nel 1951 rimasero memorabili, al San Carlo di Napoli, le nove repliche fuori programma de La traviata che la direzione del teatro fu costretta a organizzare a "furor di popolo", tanto che in quell'occasione, a ricordo del travolgente successo, fu donata alla cantante una medaglia d'oro.

Il successo internazionale prese corpo con il debutto americano del 1950, al War Memorial Opera House di San Francisco, dove la cantante interpretò Aida e successivamente Le nozze di Figaro, mentre nel 1955 trionfò al Metropolitan di New York come Desdemona nell'Otello in coppia con Mario Del Monaco e il teatro americano la vide sempre protagonista per diciotto anni, in un ampio repertorio, e sempre al fianco di grandi tenori: oltre al Del Monaco cantò con Ferruccio Tagliavini, Tito Gobbi, Franco Corelli, Giuseppe Di Stefano ed Ettore Bastianini in tutti i teatri del mondo. Nel 1958 il Time Magazine, allora la più importante rivista americana, le dedicò la copertina dopo una indimenticabile edizione della Tosca al Metropolitan.

Quando nel '59 ritornò alla Scala dopo i successi nel mondo, ottenne quaranta minuti di applausi. Dal 1964, inizio di quella che fu definita la seconda parte della sua carriera, privilegiò il repertorio drammatico, poi si dedicò progressivamente a un repertorio cameristico con accompagnamento del pianoforte fino al 1976, anno del suo ritiro dalle scene dopo un memorabile e trionfale concerto di beneficenza, alla Scala, a favore dei terremotati del Friuli, esattamente dopo trentadue anni dal suo debutto, all'apice di una carriera favolosa. "Non volevo finire come un boxeur - disse in un'intervista - cancellando in un attimo, con un colpo di spugna all'angolo, una vita di lavoro".

Sempre alla Scala, il 28 febbraio del 2002, fu organizzata una eccezionale serata per festeggiare il suo ottantesimo compleanno e rendere omaggio alla grandissima artista.

Nel corso della carriera, in tutto il mondo, ricevette ben 126 premi, ma forse il più caro per lei era quello che le fu conferito dal Cardinale Spellman, che l'aveva nominata "Gran dama del Santo Sepolcro". Nel 1959, a Parigi, ricevette la Legion d'Honneur dopo una memorabile edizione dell'Aida, quando il ministro della cultura, un intellettuale del calibro di André Malraux, le disse "Signora, vi porgo i complimenti della Francia intera".



La chiacchierata rivalità con Maria Callas

Nell'Italia della ricostruzione e poi del boom economico riesplosero subito le grandi passioni: dal ciclismo alla lirica, dal calcio alla musica, sia classica sia leggera. E gli idoli delle folle furono tanti e spesso divisi in dicotomie leggendarie: Coppi e Bartali, Tebaldi e Callas... Renata Tebaldi aveva dominato i palcoscenici italiani della lirica nell'immediato dopoguerra, seguita affettuosamente da un pubblico capace di grandi entusiasmi.



smi per le sue interpretazioni, lavorando con maestri del calibro di Toscanini, De Sabata, Von Karajan, Gavazzeni, Bernstein e tanti altri ancora: la sua vocalità perfetta, la sua figura elegante, statuaria e ricca di fascino che riempiva la scena furono tutti elementi che conquistarono il grande pubblico. Fu la stella indiscussa del Teatro alla Scala tra il 1948 e il 1955, quando irrompe sulla scena la greca Maria Callas, con il suo timbro imperfetto e a volte aspro, ma inimmaginabile e potente nell'estensione e nelle agilità drammatiche, di grande fascino tragico. Nascono così, tra gli appassionati, gli stereotipi conati per le due protagoniste del bel canto, l'Agnello e la Tigre, che sottolineano le differenze di fondo tra le due artiste: la classicità contro l'anomalia, la dolcezza del fraseggio contro la furia dell'acuto. Certamente la rivalità tra Renata e Maria fu in gran parte scontro tra loggionisti e melomani, che alimentarono la leggenda, ma nella realtà - a prescindere dalla carriera - ci fu tra le due dive anche un rapporto di amicizia che le cronache evidenziano nell'incontro avvenuto a New York, dove la Tebaldi stava avendo un grande successo nella Adriana Lecouvrier. È la fine degli anni sessanta, il settembre del 1968, Maria Callas sta vivendo un periodo di grande sofferenza dopo l'abbandono di Onassis. Si reca alla prima della famosa rivale al Met e alla fine dell'opera la raggiunge in camerino, dove avviene il famoso abbraccio tra le due artiste, immortalato da stuoli di fotografi. Da quel momento le due donne si sentono spesso al telefono e si spediscono telegrammi di auguri per i rispettivi successi. "Il 17 settembre 1977 - dice Tina la sua fedele governante - eravamo a Milano, quando sentii alla radio la notizia della morte della Callas. Al ritorno dalla sua passeggiata riferii la notizia a Renata, che scoppiò in un pianto diretto, come se avesse perso una sorella..."



La vita privata

Renata Tebaldi era considerata altera, determinata e autoritaria: in realtà una forte timidezza pare fosse caratteristica della sua personalità, ma certamente - per arrivare ai successi che costellarono la sua vita - non le mancarono carattere, volontà e determinazione e chiese a se stessa sempre più di quanto non chiedesse agli altri. Era una donna gentile e rispettosa, riservata e in qualche modo gelosa della sua vita privata che era guidata da una solida fede religiosa, come testimonia anche l'amicizia con due uomini di chiesa all'epoca molto noti e importanti, quali il Cardinale Spellman, arcivescovo di New York e un altro porporato americano molto noto come John O' Connor, che invitò la cantante ai festeggiamenti per i cinquant'anni di sacerdozio e la presentò come la più grande interprete di Puccini mai esistita. Il cardinale Spellman, in particolare, le testimoniò la sua vicinanza quando nel 1957, durante una tournée americana, la mamma di Renata, che seguiva ovunque la figlia nelle sue trasferte di lavoro, ebbe un ictus: l'alto porporato andava a visitare la signora ogni giorno, portando la sua preghiera e la sua benedizione, e volle personalmente celebrare i funerali nella cattedrale di Saint Patrick. Renata Tebaldi non si è mai sposata, e forse questo contribuì a rinsaldare quel suo personaggio di "casta diva" collocato su un ideale piedistallo dai suoi ammiratori, anche se ebbe sfortunate storie d'amore, come quelle con Nicola Rossi Lemeni e Arturo Basile, entrambi già sposati. A Milano, dove si era stabilita (quando non girava il mondo per cantare nei più importanti teatri) viveva in un bell'appartamento di Piazzetta della Guastalla, elegante ma niente di più, lontano dal lusso che si potrebbe immaginare per una donna di tanto successo. Si racconta che quando provava le arie delle sue romanze, magari in estate con le finestre aperte, nel giardino sottostante il condominio si radunava una piccola folla di ammiratori per ascoltare "voce d'angelo". Nel corso della sua vita, per oltre mezzo secolo, ha avuto sempre vicino la fedele governante Ernestina Viganò, originaria di Monza, pasticciere per lavoro e miniaturista per passione, per tutti la Signora Tina, una ammiratrice della cantante cui dedicò la sua vita, abbandonando la propria famiglia di origine per seguire l'artista in ogni angolo del mondo. E la fedele Tinin, come Renata la chiamava con affetto, la seguì e l'assistette con affetto fino alla morte.

Il Museo Renata Tebaldi

Grazie a Ernestina Viganò e a un Comitato di nomi importanti in ambito musicale, costituitosi dopo la morte della cantante, è sorto a Busseto, nelle storiche scuderie della prestigiosa Villa Pallavicini, da poco restaurata, che ospita il Museo Nazionale dedicato a Giuseppe Verdi, il MRT Museo Renata Tebaldi, dove sono raccolti i cimeli della grande interprete del melodramma. Vi possiamo ammirare costumi e gioielli di scena, disegnati spesso da grandi artisti, abiti da concerto e oggetti personali del suo curatissimo guardaroba, bauli da viaggio e documenti di grande valore storico, come lettere e testimonianze di grandi personaggi della storia, tra cui Kennedy, Toscanini, e Giuliani, il mitico sindaco di



New York. Non possiamo qui descrivere il Museo che invitiamo a visitare, perché rappresenta una testimonianza preziosa della grande figura di Renata Tebaldi. Basti dire che una sala intera è dedicata in esclusiva a "Madama Butterfly", che fu uno dei suoi cavalli di battaglia.



Il Museo Renata Tebaldi è un omaggio alla bellezza di una voce e all'eccellenza italiana nel canto, ma sarà - come ha spiegato Giovanni Gavazzeni, responsabile del Comitato che ha dato vita al Museo - un "museo vivo", con la possibilità di organizzare concerti e rappresentazioni di quegli autori di cui Renata fu grande interprete.

DANTE ALIGHIERI E LE MARCHE

A 750 anni dalla nascita una panoramica sui rapporti del grande poeta con la nostra Regione.

di Luciano Aguzzi

Già da mesi sono in corso molteplici iniziative per ricordare il 750° anniversario della nascita di Dante, occasione di nuovi studi, come i precedenti anniversari danteschi, almeno a partire dalla prima metà dell'Ottocento quando si affermò in modo definitivo il «culto» di Dante come maggior poeta italiano, padre della lingua nazionale e - con qualche forzatura ideologica - «poeta della Patria».

Della biografia del poeta conosciamo poco e la stessa data di nascita è incerta. Mancano documenti e gli studiosi devono affidarsi alle allusioni autobiografiche contenute nelle opere stesse di Dante e a poche e imprecise testimonianze dei contemporanei.

Certa è invece la data di battesimo: il 12 marzo 1266, giorno di Sabato Santo. Il nome di battesimo è Durante Alagherii de Alagheriis. Durante, per abbreviazione fonetica, diventerà poi Dante, per tutti e per sempre. E il cognome, da Boccaccio in poi, si italianizza in Alighieri.

La scelta del 1265 come data di nascita deriva da una deduzione ricavata dal primo verso della Commedia: «Nel mezzo del cammin di nostra

vita», cioè, secondo quanto Dante stesso dice altrove, a 35 anni di età. Poiché il viaggio nei tre regni dell'oltretomba inizia nel 1300, si risale indietro al 1265 come anno di nascita. Questa data, ma senza esatta sicurezza, viene confermata da altre testimonianze, come quella di Giovanni Villani che ci dice che Dante morì «in età di circa 56 anni».

Se il giorno di nascita, come sembra potersi dedurre da un passo del canto XXII del Paradiso (versi 114-117) è da collocare sotto il segno dei Gemelli, quindi tra il 21 maggio e il 21 giugno, allora il 1265 come anno diventerebbe pressoché sicuro, perché il 1266 non può essere, in quanto Dante venne battezzato il 12 marzo, e il 1264 molto improbabile, perché non si spiegherebbe il ritardo del tutto inconsueto di venire battezzato oltre un anno dopo la nascita.

Pertanto la tradizione, fin dal Boccaccio, concorda nel ritenere che Dante sia nato a Firenze verso la fine di maggio del 1265. Sulla data di morte, invece, non ci sono dubbi: Dante morì in esilio, a Ravenna, il 14 settembre 1321.

Le Marche nell'opera di Dante

Nell'opera di Dante ricorrono frequenti menzioni di luoghi e personaggi delle Marche, regione che egli mostra di conoscere bene e nella quale sicuramente - pur non avendone la certezza documentaria - ha viaggiato e soggiornato più volte.

I toponimi marchigiani che incontriamo nella Commedia ora servono come indicazione geografica in senso proprio (ad esempio i fiumi Tronto e Verde); ora sono usati come similitudini, per qualche proprietà o circostanza particolare che il toponimo indica (ad esempio il castello di San Leo e le città di Senigallia e Urbisaglia); altre volte indicano il luogo di appartenenza di qualche personaggio o di svolgimento di qualche fatto storico (ad esempio Fano, Focara, Urbino, Montefeltro, Fonte Avellana, Santa Maria di Portonovo).

I personaggi marchigiani citati da Dante sono quasi tutti suoi contemporanei: Dante li ha conosciuti personalmente, di alcuni fu amico, di altri nemico; e le loro biografie si intrecciano in qualche punto con la sua. Non va dimenticato, infatti, che i rapporti fra le maggiori città Toscane, e Firenze in primo luogo, e le Marche erano molto attivi nel periodo in cui visse Dante.

I confini danteschi delle Marche.

Dante ha perfetta consapevolezza che il territorio compreso fra la Romagna e il Regno di Puglia, o di Napoli, ha caratteristiche sue proprie. La definizione più complessiva, proprio a volo d'uccello, si ha in alcuni versi del Purgatorio V,68-71, dove, è il fanese Jacopo del Cassero che parla, si legge: «se mai vedi quel paese / che siede tra Romagna e quel di Carlo, / che tu mi sie di tuoi prieghi cortese / in Fano».

Le Marche, pertanto, confinano con la Romagna a nord e con il Regno di Napoli a sud. Il confine meridionale della Marca Anconitana è determinato con più precisione in Paradiso VIII,61-63, dove Carlo Martello, riferendosi al Regno di Napoli, dice: «e quel corno d'Ausonia che s'imborga / di Bari e di Gaeta e di Catona / da ove Tronto e Verde in mare sgorga». Qui è chiara la nozione che il fiume Tronto segna il confine fra lo Stato della Chiesa e il Regno di Napoli. In effetti, ancora oggi, il Tronto segna il confine fra le Marche e l'Abruzzo, fra le province di Ascoli Piceno e di Teramo.

Dante è stato nelle Marche?

La risposta è solo ipotetica, perché non abbiamo documenti certi. Tuttavia gli indizi sono tanti per cui è quasi certo che Dante, nel suo lungo peregrinare di cui parla nel Convivio, pur non nominando i luoghi né le date, è stato una o più volte anche nelle Marche.

Boccaccio, nel suo Trattatello in laude di Dante, elencando i luoghi e le famiglie signorili di cui Dante era stato ospite, menziona anche «quegli della Faggiuola ne' monti vicini ad Orbino, [dove] assai convenevolmente, secondo il tempo e secondo la loro possibilità, onorato si stette». [Cap. XI].

Si può pertanto ipotizzare, esaminando tutti gli indizi diretti e indiretti, che Dante sia stato nelle Marche nell'aprile 1300; di nuovo e più a lungo fra il 1304 e il 1306,

nel primo periodo dell'esilio; poi ancora più tardi, dopo la morte di Arrigo VII, fra il 1313 e il 1318.

Personaggi marchigiani

Fra i molti personaggi marchigiani o legati alla storia delle Marche citati nella Commedia, alcuni vi assumono un ruolo importante e i passi a loro dedicati sono fra i più considerevoli dell'intera opera. Mi limito qui a elencare i più noti.

Seguendo la lettura della Commedia, incontriamo nel Canto V dell'Inferno (versi 73-142) il fondamentale episodio di Paolo e Francesca. L'intero canto XXVII è dedicato all'incontro con Guido da Montefeltro. Nel successivo canto XXVIII si ha l'incontro con Pier da Medicina che, nei versi 64-90, annuncia a Dante la futura uccisione dei fanesi Guido del Cassero e Angiolello da Carignano.

Nel Purgatorio, al canto V, Dante incontra il fanese Jacopo del Cassero e Bonconte da Montefeltro, figlio del Guido già incontrato tra i fraudolenti. Più avanti (Canto XIV,98) è ricordato un altro montefeltrano, Guido di Carpegna.

Passando al Paradiso, nel Canto XXI, Dante incontra san Pier Damiano nel contesto dei luoghi marchigiani di Fonte Avellana, celebre monastero, e della chiesa di Santa Maria di Portonovo in Ancona.



DUE GUERRE MONDIALI, DUE ANNIVERSARI

Un breve excursus storico per spiegare i principali avvenimenti che travolsero e cambiarono il mondo nel 1915 e nel 1945.

di Luciano Aguzzi



L'anno 2015 è ricco di anniversari di importanza mondiale, fra i quali il 750° della nascita di Dante, di cui parliamo in altro articolo, il primo Centenario dell'entrata dell'Italia nella Prima guerra mondiale (24 maggio 1915) e il 70° anniversario della fine della Seconda guerra mondiale (per l'Italia, il 25 aprile 1945).

Entrambe le Guerre mondiali sono ricordate con due festività civili, nell'anniversario della loro conclusione. Per la prima, il 4 novembre, con riferimento al 1918, è stato celebrato per molti anni come «Festa della Vittoria» e oggi si continua a celebrarlo con la nuova denominazione di «Giornata dell'Unità Nazionale e delle Forze Armate». Per la seconda, il 25 aprile, con riferimento al 1945, è l'«Anniversario della liberazione d'Italia».

Le premesse storiche

Le due Guerre mondiali hanno una lontana premessa in un'altra data, di cui ricorre il Secondo centenario: il 1815. In quell'anno si concludeva il Congresso di Vienna e iniziava il periodo detto della Restaurazione. Nell'Ottocento la situazione europea mutò profondamente. Nacquero nuovi Stati unitari come l'Italia e la Germania e i rapporti di forza fra le maggiori potenze cambiarono, causando nuovi motivi di competizione fra Austria e Germania (gli «Imperi centrali») da un lato, Inghilterra, Francia e Russia dall'altro, per cui già attorno al 1910 sembrò inevitabile che si arrivasse alla guerra. La complessa situazione balcanica ne offrì il pretesto.

Il 28 luglio 1914 si ebbe la dichiarazione di guerra dell'Austria contro la Serbia. La situazione sfuggì presto di mano e la guerra si allargò e si prolungò oltre ogni aspettativa e timore. Le diverse dichiarazioni di guerra si incrociarono ed entro il 5 novembre 1914 l'Austria, oltreché con la Serbia, era in guerra con la Russia, la Francia, la Gran Bretagna, il Belgio, il Giappone, mentre al suo fianco si schierarono la Germania e la Turchia. Nel 1915 scesero in campo, contro l'Austria e la Germania, l'Italia (24 maggio) e la Bulgaria; nel 1916 il Portogallo e la Romania; nel 1917 si aggiunsero gli Stati Uniti (6 aprile), la Grecia e la Cina. Con altri Stati minori qui non nominati si arrivò a oltre trenta nazioni in guerra.

La Grande Guerra

Guerra mondiale o Grande Guerra, si disse. Il terreno di battaglia fu praticamente il mondo intero (considerando il coinvolgimento dei territori coloniali e, con la guerra marina, degli oceani), con circa 70 milioni di combattenti, di cui 60 milioni solo in Europa, e circa dieci milioni di combattenti morti, a cui vanno aggiunti sette milioni di vittime civili. Durissime e interminabili furono le battaglie: le ostilità cessarono completamente solo l'11 novembre 1918.

In Italia i combattimenti cessarono il 4 novembre 1918. I morti italiani sono calcolati in 650.000 combattenti e 589.000 civili (circa il 3,5% della popolazione).

La geografia politica dell'Europa fu ridisegnata completamente. L'impero Austro-Ungarico scomparve e dalle sue macerie nacquero nuovi Stati indipendenti; la Germania venne severamente punita, gli Stati Uniti si affermarono come potenza leader del mondo occidentale, l'impero zarista crollò e venne sostituito dalla Repubblica dei Soviet che prenderà il nome di Unione Sovietica, a regime comunista; l'Impero ottomano si dissolse e nacque una nuova Turchia. L'Italia, potenza vincitrice, fu profondamente scontenta dei risultati ottenuti e si parlò di tradimento da parte delle potenze alleate (Francia e Inghilterra). Gabriele D'Annunzio coniò l'espressione «vittoria mutilata» che diventò mito e parola d'ordine dei movimenti nazionalisti e reduci e fu fatta propria dal fascismo.

In effetti, l'Italia ottenne meno territori di quelli che le erano stati promessi in caso di vittoria. Completò, come si disse, il Risorgimento italiano con l'annessione di Trento e di Trieste, a cui aggiunse il Tirolo meridionale (Alto Adige). Ma non ottenne tutti i compensi previsti nei territori jugoslavi e nei territori coloniali africani dell'ex Impero germanico.

La Pace di Versailles si rivelò subito avvelenata. Le principali potenze, in modo contraddittorio, si occuparono dei propri vantaggi e dei propri rancori, con spirito di egoismo e di vendetta, imponendo alla Germania riparazioni di guerra pesantissime. In questo modo la pace del 1920 conteneva nelle sue disposizioni alcuni dei motivi che portarono al Nazismo e al Fascismo e alla ripresa della guerra.

La seconda Guerra Mondiale e le sue conseguenze politiche

Il primo settembre 1939 la Germania nazista invase la Polonia dando inizio alla Seconda guerra mondiale. La guerra, che vide l'alleanza della Germania, dell'Italia e del Giappone contro l'Inghilterra, la Francia, la Russia e gli Stati Uniti, fu «mondiale» in senso ancora più esteso della Grande Guerra e alla sua conclusione (25 aprile 1945 per l'Italia, 9 maggio per la Germania, 2 settembre per il Giappone) si contarono quasi 23 milioni di vittime militari e circa 49 milioni di vittime civili. Il nazismo era una ideologia forte, una specie di religione, che godeva di un forte consenso dei cittadini tedeschi. La guerra ebbe pertanto un aspetto totale, radicale, di missione ideologica, che divideva nettamente i nemici dagli amici. Con questo fanatismo si consumarono i più efferati crimini di guerra, dal razzismo contro ebrei e rom ai massacri di popolazione civile per rappresaglia. La barbarie toccò davvero il fondo.



va nettamente i nemici dagli amici. Con questo fanatismo si consumarono i più efferati crimini di guerra, dal razzismo contro ebrei e rom ai massacri di popolazione civile per rappresaglia. La barbarie toccò davvero il fondo.

L'Italia entrò in guerra il 10 giugno 1940, anche se la sua preparazione era inadeguata. Nonostante questo, i travolgenti successi nazisti spinsero Mussolini a dichiarare guerra alla Francia e alla Gran Bretagna. Il nostro Paese ebbe 313 mila vittime militari e 130 mila civili. In tutti i Paesi occupati dai nazisti e dai fascisti in Europa e dai Giapponesi in Asia, a partire dalla fine del 1943 (e in qualche caso anche prima), sorsero movimenti di resistenza armata che esprimevano sia

l'opposizione ai regimi totalitari e alla guerra, sia la volontà di rinascita e di rifondazione dello Stato, con riforme estese e con l'adozione di costituzioni democratiche o socialiste.

L'immane tragedia della guerra portò a un'Europa divisa in sfere d'influenza, fra il blocco sovietico e quello occidentale, con la «Guerra fredda» e la «Cortina di ferro» come conseguenza. Ma portò anche, in Occidente, a una fervida volontà di ripresa sociale ed economica all'insegna della democrazia. In Italia si ebbe così la proclamazione della Repubblica e l'adozione della Costituzione che entrò in vigore il primo gennaio 1948; e in Europa occidentale si perseguì un assetto di collaborazione che garantisse la pace e ciò permise la realizzazione graduale dell'Unione Europea.

RIFLESSIONI SU EXPO

Considerazioni e valutazioni sulla importante manifestazione appena conclusa, che ha testimoniato al mondo le capacità dell'Italia.

di Vanny Terenzi



"Sarebbe bello poter proseguire, ma i regolamenti del BIE (l'organismo che sovrintende le esposizioni universali) non ce lo permettono": sono le parole del commissario Giuseppe Sala, l'uomo simbolo del successo di questa Expo, a chi chiedeva un prolungamento della esposizione. Dal 2 novembre, infatti, il sito che ha ospitato la grande manifestazione, visitata da oltre ventuno milioni di persone, è tutto un cantiere, dove lavorano ancora centinaia di persone, per smantellare i vari padiglioni.

Che cosa lascia in eredità l'esposizione di Milano

Al di là del grande successo di pubblico, delle emozioni suscitate, del fatto che i visitatori hanno visto "il mondo" in un unico sito, con la possibilità di conoscere culture, cibi e tradizioni diversi dalla propria, è importante chiedersi: che cosa resterà dell'esposizione di Milano? La prima cosa che ci sembra evidente è una sua continuità con la Conferenza sul clima di Parigi, che si svolgerà a dicembre nella capitale francese. I due eventi sono collegati soprattutto per quanto concerne l'urgenza di modificare i comportamenti che danneggiano il pianeta: e questo credo sia entrato nelle coscienze di tutti coloro che hanno visitato l'esposizione.

La Carta di Milano rappresenta l'eredità culturale sicuramente più importante di Expo Milano 2015. Per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali, il grande evento internazionale è stato preceduto da un ampio dibattito nel mondo scientifico, nella società civile e nelle istituzioni sul tema di Expo "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Questo intenso e profondo processo ha portato per volontà del Governo italiano alla definizione della Carta di Milano: un documento partecipato e condiviso che richiama ogni cittadino, associazione, impresa o istituzione ad assumersi le proprie responsabilità per garantire alle generazioni future di poter godere del diritto al cibo. Attraverso un percorso partecipato, infatti, i maggiori esperti italiani e internazionali hanno contribuito a identificare le principali quesio-

ni che interessano l'utilizzo sostenibile delle risorse del Pianeta

Women for Expo Alliance (WE)

Di grande importanza, nel momento della formazione e soprattutto per il futuro, è stata l'alleanza delle donne per combattere i problemi del pianeta legati alla nutrizione. Numerose esponenti del mondo culturale, scientifico e politico hanno voluto testimoniare l'impegno femminile contro lo spreco e le perdite alimentari per nutrire il pianeta, affinché sia possibile realizzare un mondo senza fame e soprattutto affinché "Nutrire il pianeta" non debba restare soltanto uno slogan.

Women for Expo ha chiesto uno sforzo congiunto per accrescere i diritti e le capacità delle donne in agricoltura, garantendo l'eliminazione di ogni forma di discriminazione, incluso il gap salariale. Soprattutto WE ha sollecitato un'alleanza globale contro lo spreco e le perdite alimentari, che possa



attuarsi sia attraverso azioni a livello nazionale e internazionale, sia attraverso l'impegno personale di ciascuna donna, consapevole del fatto che un comportamento corretto inizia proprio nell'ambito familiare, bandendo gli sprechi e accentuando l'attenzione per una corretta alimentazione.

I convegni

Infinito il numero dei convegni che si sono svolti durante i sei mesi dell'esposizione: a noi sembra che i più caratterizzanti l'argomento centrale siano stati quelli rivolti alla sfera della salute, cui il cibo è legato a doppio filo. Un rapporto che va sempre più evidenziato per sensibilizzare gli uomini e le donne del pianeta che fanno parte della componente più ricca e fortunata, quella che può regolarmente mangiare tutti i giorni. Ma spesso una eccessiva o errata alimentazione può avere riflessi molto negativi nell'ambito della salute, come ha ben evidenziato il Forum internazionale sulla longevità, che si è svolto

proprio allo spazio Expo delle Marche, ai primi di giugno, durante la settimana dedicata a questa regione. Ai visitatori è stato offerto il Longevity Check-up, un vero e proprio test sui sette parametri di salute cardiovascolare il cui rispetto è ritenuto dalla scienza il vero segreto della longevità. Sovrappeso, ipertensione e colesterolo sono ancora i nemici più diffusi di una vita lunga e in buona salute; la longevità è una conquista personale di ciascuno di noi in quanto ciò che fa la differenza tra una vecchiaia in buona o in cattiva salute sono le abitudini di vita più che il dato genetico.

Un altro momento convegnistico importante è stata la due giorni internazionale sulla salute aperta dal Ministro Beatrice Lorenzin il 27 ottobre: "La sfida di questo secolo - è stato il suo auspicio - è riuscire a non far ammalare le persone, o farle ammalare meno e il più tardi possibile. Credo si possa vincerla e la chiave è la prevenzione. Che passa anche dal tema della nutrizione". E proprio da Expo è partito anche il "Manifesto sulla salute della donna" voluto da Onda, l'Osservatorio sulla salute della donna, che ha evidenziato dodici punti per la prevenzione, l'assistenza e l'aiuto al mondo femminile.

Il dopo-Expo

Il tema del dopo-Expo è stato accennato anche dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella nel suo discorso ufficiale di chiusura della manifestazione: l'utilizzo dell'area dovrà essere all'altezza del successo che ha avuto l'esposizione e dovrà - una volta ancora - dimostrare come l'Italia sappia costruire delle realtà che conquistano l'ammirazione del mondo. Centodieci ettari è l'estensione totale del sito: appurato che rimarranno al loro posto l'Albero della vita, Palazzo Italia e Padiglione Zero, il dibattito verte ora sull'utilizzo della grande area che dovrà essere coerente con lo spirito positivo e l'energia dimostrati durante i sei mesi dell'esposizione, per confermare un intelligente sviluppo di Milano e dell'Italia tutta.



ANDAR PER FUNGHI *Teneri ricordi dell'infanzia marchigiana.*

Quello della ricerca dei funghi è un piacere cui sono stato iniziato fin da piccolo. Mia madre tenendomi per mano, mi portava nei boschi di carpino sulle colline che sovrastavano la nostra casa. Partivamo all'alba per essere i primi ad arrivare nei "posti" che conosceva mia madre.

A quell'altezza l'orizzonte si allargava e, nell'aria limpida della fine di settembre, si potevano vedere le *Penne di San Marino* e dietro si immaginava Rimini e il mare...

Carpegna, adagiata ai piedi del monte, era una pennellata di bianco sgranato, come passato su una tela a trama larga. Noi, distolto lo sguardo dal paesaggio ameno, ci inoltravamo nel fitto del bosco per ritrovare quegli angoli e quelle piccole radure dove eravamo sicuri di trovare qualcosa. Perché andando per funghi è così: si possono percorrere chilometri senza trovare un fungo e poi in pochi metri trovarne tanti da riempire il canestro. Queste aree fortunate erano chiamate con nomi famigliari: *il pianello, il vignale*, la tagliata, e riflettevano la storia del bosco stesso.

Non erano posti da funghi pregiati; per quelli occorreva andare nei boschi di castagni sui monti dell'Appennino, ma se capitava di trovare un porcino o un ovulo, dalla cappella gialla avvolta dal mantello bianco, come un uovo all'occhio di bue, era festa grande. Era più comune trovare le russule dalle belle cappelle rosso/marrone con la parte sotto fitta di lamelle bianche e i catini, a forma di ombrelli, o i



tufironi, specie di cappelli grigi a tese larghe e ondulate.

A me sembravano i funghi dipinti sui libri di fiabe.

Erano specie minori, forse; però, cucinati sulla graticola, o trifolati come sapeva fare mia madre, risultavano di sapore squisito.

Arrivando in uno di questi "posti", capitava di vedere subito una russula col suo cappellino rosso e, appena ti chinavi a raccogliere quella, già si scorgeva un altro "ombrellino" che sembrava non aspettasse altro che essere raccolto e liberato dalle foglie secche che l'opprimevano e a poco a poco altri "ombrellini" si scoprivano in sequenza come le note di una sinfonia. Tra misteriosi fruscii, si diffondeva l'odore di muschio, di foglie secche, di autunno...

Quando uscivamo dal bosco, il sole era ormai alto e scottava: allora ci liberavamo delle giacche e, ansimando, passavamo davanti a molte case abbandonate (le prime avvisaglie del grande abbandono delle campagne che sarebbe seguito). Sotto le piante da frutto, che ormai più nessuno curava, c'erano strati di mele o di pere su cui api e vespe facevano festa. Anche quei frutti ci sembravano un dono inaspettato, li aggiungevamo ai funghi dentro ai canestri e felici tornavamo a casa col nostro piccolo tesoro.

di Nino Smacchia

I LEGUMI DELLA TRADIZIONE MARCHIGIANA IN MOSTRA A "LEGUMINARIA"

Si è svolta dal 16 al 18 ottobre la 13ª edizione di *Leguminaria*, manifestazione culturale ed eno-gastronomica, fiore all'occhiello delle Marche, che ogni anno porta ad Appignano visitatori da tutta Italia. In clima di Expo e di nutrizione, la manifestazione si colloca di diritto tra le più importanti del Made in Italy poiché veicola il valore di piatti spesso considerati poveri, ma in realtà ricchissimi di gusto e di proprietà nutritive. Grazie a *Leguminaria* si è avuta la possibilità, in sinergia e con il sostegno del Servizio Internazionalizzazione, Cultura, Turismo e Commercio della Regione Marche, di cogliere un'opportunità importante per l'individuazione, il recupero e il mantenimento in purezza degli ecotipi di fagiolo, cece e roveja originari di Appignano, da sempre apprezzati perché ritenuti unici e insostituibili per la preparazione di piatti tipici, ma da qualche tempo a forte rischio di erosione genetica.

La roveja

Tra i legumi in mostra particolare interesse ha attirato la roveja, poco conosciuta al di fuori dell'ambito marchigiano e umbro (famosa anche le coltivazioni di Cascia): si tratta di un legume antico e per lungo tempo dimenticato. Originaria del Medio Oriente, la roveja è una varietà di pisello, viene coltivata quasi esclusivamente nelle Marche e in Umbria, e possiamo ormai definirla un simbolo



degli agricoltori che vogliono riscoprire antichi e tradizionali alimenti. Il legume fresco è verde, fino a diventare marrone una volta essiccato. Il sapore ricorda quello delle fave e viene utilizzato in cucina soprattutto per la preparazione di zuppe e minestre, ma viene anche ridotto in farina, per la preparazione di una polenta speciale tipica dei Monti Sibillini che viene chiamata *farrecchiata*.

Da un punto di vista nutrizionale è molto ricca di proteine vegetali, fibre e sali minerali, soprattutto potassio e fosforo: per queste sue caratteristiche fu in passato, insieme alla lenticchia, un piatto forte per i contadini e

i pastori della zona dei Sibillini, stante il suo alto potere nutritivo.

I cocci della tradizione

Accanto alla manifestazione dedicata ai legumi ad Appignano, in contemporanea, si svolge anche la mostra delle ceramiche la cui lavorazione, in questo territorio, affonda nella notte dei tempi. I legumi vengono infatti serviti nelle classiche ciotole di terracotta che da oltre cinquecento anni vengono prodotte nel paese e si trovano sulla tavola degli appignanesi: non sarebbe concepibile mangiare una zuppa della tradizione in un contenitore che non sia "la coccia" usata da sempre nella zona!

TUTTO QUELLO CHE VORRESTE SAPERE SULLA CHIRURGIA PLASTICA

Il libro-intervista al Prof. Marco Klinger spiega in maniera corretta, efficace e comprensibile i tanti aspetti della chirurgia plastica.

Chi di noi, guardandosi magari allo specchio, non ha mai fatto un pensiero sulla possibilità di migliorare il suo aspetto? Togliere qualche rughetta qua e là, modificare leggermente un naso non proprio perfetto, debellare per sempre l'odiata cellulite...e via di seguito con altri mille piccoli difetti! In questi ultimi anni la chirurgia plastica ha visto crescere in maniera esponenziale il suo successo e allora la prima domanda rivolta al Prof. Klinger è naturale sia la seguente:

Quali sono le motivazioni che spingono un paziente, donna o uomo che sia, nello studio del chirurgo plastico?

"Sono molto diverse a seconda dell'età, del sesso e della situazione di partenza" - risponde il noto chirurgo. "In estrema sintesi si possono distinguere tre grandi famiglie di motivazione, per così dire: avvicinarsi al proprio ideale estetico, risolvere deformità evolutive o malformazioni e ridurre i segni dell'età. Quest'ultimo settore è in costante crescita: un aumento causato da fattori esterni e generali, come l'allungamento costante della vita media. Se si vive di più si vuole sicuramente vivere anche meglio, prolungando l'età in cui si appare e si vive da giovani. E spesso la tendenza è di ricorrere ai ripari presto, non appena i segni del tempo iniziano ad apparire, ad esempio nella regione del collo oppure con i solchi tra naso e labbra, o ancora nella regione delle palpebre, che la mimica e la cute particolarmente sottile trasformano nel primo bersaglio delle rughe".

E' vero che la clientela maschile che si rivolge al chirurgo plastico è in continuo aumento?

Per i dati in nostro possesso fino ad ora - dice Klinger - si tratta del target in crescita maggiore: sempre di più gli uomini condividono con il gentil sesso la preoccupazione e l'impegno per conquistare e mantenere un aspetto gradevole. Negli ultimi 4-5 anni si è assistito a un vero e proprio sdoganamento della chirurgia estetica per lui. Un cambiamento a livello sociale che credo sia stato pesantemente influenzato dall'outing di uomini ricchi e famosi che hanno serenamente ammesso di essersi rivolti a un chirurgo plastico.

Abbiamo riportato le prime delle 600 domande che Rodolfo Colarizi, il co-autore, rivolge al Prof. Marco Klinger e insieme in questo libro

si propongono - come afferma Colarizi nella sua presentazione - di "andare incontro alla gente", alle tante persone, donne e uomini, che guardano con interesse alla chirurgia plastica. Spesso sono colte da dubbi e indecisioni - scrive l'autore - sia sotto il profilo delle conoscenze che sul versante psicologico. Vorrebbero chiedere, informarsi, soddisfare le numerose curiosità, ma in genere non osano perché le remore comportamentali, che giocano un ruolo imbarazzante, frenano entusiasmi e giustificate aspirazioni. La nostra decisione - prosegue - è stata rapida: con la tecnica ormai collaudata della domanda e risposta, quindi con un approccio diretto e con un linguaggio semplice e intelligibile, abbiamo tentato di diradare le nebbie sull'argomento.



Prof. Marco Klinger

E il libro è veramente una panoramica sul mondo della chirurgia plastica a 360°, che illustra non solo la parte estetica, ma anche quella legata a problemi come i tumori del volto, le malformazioni, i traumi dei tessuti molli e tanto altro. Un compendio dunque facile ma completo, che risponde in modo chiaro a tutti i dubbi, le curiosità e le domande. "L'idea di un libro fatto così - afferma il Prof. Klinger - mi ha conquistato all'istante. Perché, anche se di chirurgia plastica si parla e si scrive molto, la trattazione è spesso parziale e incompleta e

in questa inevitabile frammentazione mi è sempre parso impossibile dare la giusta immagine della Specialità, di volta in volta rappresentata come capriccio o come disciplina seria e meritevole, l'unica capace di ricostruire quello che le malattie e i traumi hanno distrutto".

Marco Klinger - Rodolfo Colarizi - La chirurgia plastica in 600 risposte, Sperling & Kupfer

CURIOSITÀ

LA CIPOLLA DI CANNARA

Per tradizione le prime due settimane di settembre in Umbria si tiene la "Festa della Cipolla di Cannara", evento dedicato a una delle eccellenze gastronomiche regionali. Prodotto tipico di questa zona in provincia di Perugia, la cipolla fu coltivata e commercializzata fin dal 1300 e se ne producono diverse qualità (bianca piatta, rossa, dorata): la rossa è la più dolce e la più gustosa. La coltivazione della cipolla in questa zona si è sviluppata



per la particolare conformazione del terreno molto argilloso, abbondante d'acqua con una discreta presenza di potassio. I produttori, detti localmente cipollari, sono quasi tutti a conduzione familiare e tramandano le tecniche di coltura oralmente di padre in figlio, in alcuni casi da oltre quattro generazioni. Nel 2003, con il patrocinio del Comune, è stato istituito il "Consorzio Cipolla di Cannara", propedeutica alla certificazione IGP. La cipolla di Cannara è oggi riconosciuta come prodotto agroalimentare tradizionale (P.A.T.) dal Ministero delle politiche Agricole, Alimentari e Forestali Italiano.

E infine, ultima nota curiosa, la città di Cannara è gemellata con Walla Walla, città americana dello Stato di Washington, produttrice a sua volta di una rinomata qualità di questo prezioso alimento.

FUMI?

Quello che dovresti sapere sul fumo e il suo impatto sulla tua salute orale

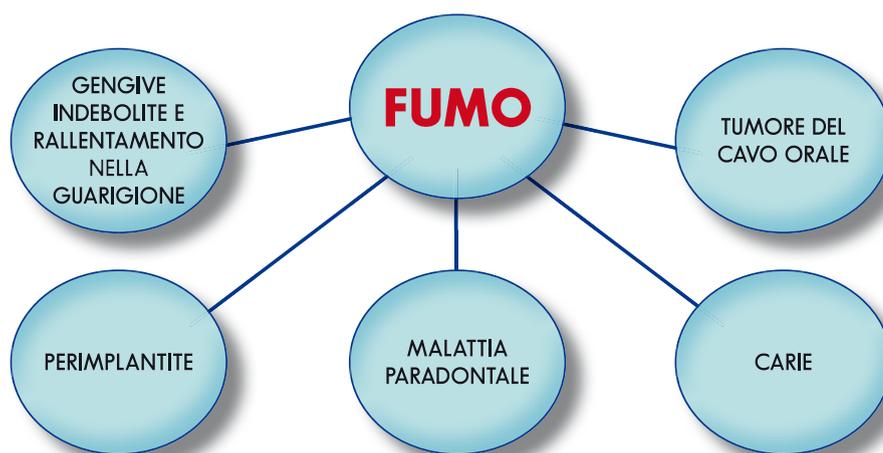
di Restituta Castellaccio*

I fumatori nel mondo sono circa 650 milioni. Secondo l'Oms, il fumo è "la prima causa di morte facilmente evitabile", responsabile ogni anno del decesso di 5 milioni di persone in tutto il mondo per cancro, malattie cardiovascolari e respiratorie. Un numero peraltro destinato ad arrivare a 10 milioni entro il 2030, se non saranno adottate misure efficaci.

Nel nostro Paese i fumatori sono 10 milioni e 925 mila, pari al 21,7% della popolazione dai 14 anni in su.

I danni provocati dal fumo sono ormai noti e ben descritti: circa il 30% di tutte le patologie tumorali e i decessi sono legati al fumo, circa il 90% dei tumori polmonari, il 30% di infarti del miocardio e cardiopatie e, più in dettaglio, circa 80% di quelli prima dei 50 anni; e il 70% delle patologie croniche polmonari.

A carico del cavo orale, accanto a lesioni più note di tipo tumorale, esistono molte altre patologie legate al tabacco, diverse sulla base del tipo di abitudine al fumo e della sede colpita come si nota dallo schema sottostante



Tumori del cavo orale

Per tutti i tumori del cavo orale il fumo è, assieme all'alcol, il principale fattore di rischio. Le sostanze presenti nel fumo con particolare attività cancerogena sono costituite essenzialmente dagli idrocarburi aromatici policiclici (soprattutto il benzopirene) e dalle nitrosamine (derivate dalla nicotina e dalla nor nicotina). Il rischio del fumatore è fortemente correlato alla frequenza del fumo, alla durata negli anni e al modo di fumare: sigaretta rispetto a pipa o sigaro, inalazione del fumo e abitudine di tenere costantemente la sigaretta tra le labbra. Il rischio è, inoltre, maggiore per chi comincia a fumare precocemente e diminuisce negli ex fumatori in relazione al periodo di allontanamento del fumo.

Fumo e malattia parodontale

L'associazione tra fumo di sigaretta e malattia parodontale è ben documentata da numerosi studi clinici che hanno dimostrato che il soggetto fumatore è a maggior rischio di sviluppare la malattia parodontale, mostra una percentuale più bassa di guarigione rispetto al non fumatore e un rischio elevato di recidive della malattia dopo terapia. Il paziente fumatore presenta tasche parodontali mediamente più profonde e riassorbimento osseo più marcato, con l'aggravante che il sanguinamento gengivale, importante campanello d'allarme per una diagnosi tempestiva, è spesso assente o ridotto proprio per effetto del fumo stesso.

È probabile che alcuni dei meccanismi che provocano la malattia parodontale nei soggetti fumatori, ossia l'aumento di temperatura e la maggior presenza di placca e tartaro, possano in qualche modo, provocare un aumento d'incidenza della carie. Inoltre, nei forti fumatori, si verifica una ridotta produzione salivare (xerostomia detta anche bocca secca), con conseguente minor effetto detergente e inibente l'adesione batterica che la saliva ha nel cavo orale.

Inoltre il fumo è in grado di alterare le risposte immunitarie, di conseguenza è **la minor efficacia della risposta immunitaria che rende il fumatore più esposto alle patologie rispetto ai non-fumatori.**

Innovativo Collutorio al Colostro

Per limitare e proteggere la mucosa orale dai danni provocati dal fumo, potenziando le difese naturali della bocca è utile usare un collutorio a base di Clorexidina allo 0,2% associata ai benefici del Colostro, nuova formulazione che assicura una rapida azione antiplacca e al tempo stesso protegge efficacemente le mucose da infezioni e infiammazioni e rispetta il bianco dei denti.

Infatti la Clorexidina è il golden standard tra gli attivi efficaci come antiplacca e il colostro, detto primo latte, contiene enzimi, immunoglobuline e vitamine che proteggono la mucosa orale e ne aumentano le difese immunitarie.

Il nuovo collutorio, è quindi consigliabile in caso di gengiviti, parodontiti e lesioni delle mucose favorite da: fumo, sindromi della bocca secca, assunzione di farmaci, stress, carenze vitaminiche, debilitazione fisica da infezioni e patologie (influenza, infezioni intestinali, celiachia, coliti ulcerose), stomatite aftose, manifestazioni acute di patologie, patologie autoimmuni e dopo radioterapia.

*Responsabile Ricerca & Sviluppo di Curaden Healthcare

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 bonificobancario 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

Clorexidina con ADS. Stessa efficacia...



...senza macchia.

“La **Clorexidina con ADS** è altrettanto efficace nel ridurre i segni di infiammazione gengivale rispetto a un collutorio solo a base di Clorexidina”

“La **Clorexidina con ADS** si è rivelata più tollerata, più gradita e meno irritante per i tessuti e per le mucose orali”.

“La **Clorexidina con ADS** riduce significativamente la formazione di pigmentazione dei denti nella zona incisale, interprossimale e gengivale”.*

“Chlorhexidine with anti discoloration system after periodontal flap surgery.”

*Cortellini P, Labriola A, Zambelli R, Pini Prato G, Nieri M, Tonetti MS.
J Clin Periodontol 2008 Jul; 35(7):614-620. J Clin Periodontol 2008 Jul;
35(7):614-620.*

