

DAL CUORE D'ITALIA



WWW.**MARCHIGIANI & UMBRI**

DI MILANO E LOMBARDIA

Periodico semestrale dell'Associazione Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia - Anno XIV - n. 2 - Novembre 2017 - 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



**V SPECIALE
ENTENNALE**

Editoriale

di Vanny Terenzi

Cari soci e cari lettori, questo è un numero molto speciale del nostro giornale! Come vedrete scorrendone le pagine, è dedicato interamente a un avvenimento importante: il ventennale dell'Associazione, fondata nella veste attuale il 1° dicembre 1997 (il documento notarile originale che ne attesta la nascita è riprodotto nelle pagine successive). In sintonia con il Consiglio Direttivo, abbiamo deciso di raccontare, seppure brevemente per ovvie ragioni di spazio, questi ultimi venti anni attraverso le testimonianze di coloro che li hanno vissuti, le fotografie, i ricordi...

Argomento centrale del giornale è sicuramente la vita di questa Associazione che è stata creata proprio per non dimenticare, in una realtà difficile e composita come quella milanese e lombarda, le radici della storia di ciascuno di noi, approdati dalle campagne e dai borghi marchigiani e umbri in terra meneghina. E allora in questa sede abbiamo voluto celebrare le Marche e l'Umbria attraverso i figli più illustri, i luoghi memorabili, i ricordi più affettuosi, i cibi dell'antica cucina, tradizioni e leggende. Ovviamente abbiamo dovuto scegliere a campione per ognuna di queste sezioni e, a volte, abbiamo preferito gli argomenti rimasti un po' più nell'ombra a quelli universalmente conosciuti. Tutti, o quasi, gli articoli proposti sono stati tratti dai vecchi numeri del nostro giornale che dal 2010 ha assunto una veste completamente nuova ed è uscito con regolare cadenza semestrale. Per questo debbo ringraziare, oltre a tutti i collaboratori di redazione che si impegnano con grande serietà, anche il nostro principale sponsor, vale a dire la "Curaden Healthcare S.p.A", nella persona dell'Amministratore Delegato Dr. Stefano Giovannardi, che non ci ha mai fatto mancare il suo sostegno. Abbiamo ritenuto importante e doveroso presentare ai nostri soci e lettori, insieme alla storia ventennale dell'Associazione, anche un breve profilo dell'azienda sponsor principale. E già che siamo in tema di ringraziamenti desidero anche estenderli a tutti i presidenti del passato, da Carla Stipa che tuttora è parte insostituibile dell'Associazione come Vice-Presidente Marche a Gianni Ottaviani e Antonio Spadini, fondatori dell'Associazione, che ci hanno fornito con grande disponibilità testimonianze e fotografie, oltre che a Fiorella Morici.

Nella realtà sociale odierna non è facile mantenere in vita una entità associativa come la nostra, fatta di piccoli numeri (ovviamente se paragonata alle tante associazioni culturali di livello nazionale che esistono ovunque). La nostra struttura è composta esclusivamente di volontari, che si adoperano in ogni modo nell'organizzazione dei numerosi eventi che, pur nel nostro piccolo, riusciamo a portare avanti. Per questo desidero ringraziare con affetto tutti i componenti del Consiglio Direttivo che si sono succeduti nel corso degli anni, con particolare riguardo a quelli attualmente in carica e tutti i nostri soci, marchigiani, umbri o simpatizzanti, che con il loro sostegno e la frequentazione ci permettono di mantenere viva la nostra Associazione, diventata ormai quasi una grande famiglia. Buon Natale a tutti e buon 20° Anniversario!

DIRETTORE RESPONSABILE:

Vanny Terenzi - v.terenzi@novaconsul.net

REDAZIONE:

Luciano Aguzzi, Maria Antonietta Angellotti,
Anna Maria Broggi, Nino Smacchia.

Hanno collaborato: Restituta Castellaccio, Pietro Ciacci, Lina Mancini

PROPRIETÀ:

Associazione Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia

COMPOSIZIONE E STAMPA:

Il Granello 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: 335.81 32684

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

20° ANNIVERSARIO



La nostra presidente Vanny Terenzi mi invita a scrivere un articolo "affettuoso" sul perché ho aderito alla nostra associazione.

Sono partito da Fano, mia città di origine, all'età di venticinque anni e mi sono trasferito a Milano non per necessità (ricerca di lavoro o altro) ma per scelta. A Fano avevo già un buon lavoro (ero impiegato all'Ospedale civile), ma desideravo cambiare passando da un lavoro amministrativo a uno più ricco di contenuti culturali e mi attirava la grande città capitale dell'editoria e del giornalismo e uno dei maggiori centri di vita culturale. Così ho sostenuto un concorso per insegnante optando per Milano e, vintolo, mi sono ritrovato il primo ottobre 1969 in questa città, in una sua scuola, come insegnante di ruolo.

Per diversi anni, pur mantenendo i contatti con Fano, non ho mai pensato di iscrivermi all'Associazione Marchigiani e Umbri. A Milano mi sentivo e volevo essere milanese, a Fano fanese. A Milano non cercavo i fanesi e a Fano non cercavo i milanesi. Mi sono trovato subito bene e non ho mai pensato a Milano come a una città inospitale, fredda o poco adatta per me e non mi sono mai pentito della scelta fatta. Non ho mai visto Milano e Fano in contrapposizione, ma solo diverse. Entrambe le sento come mie. Anzi, come mie, sebbene in tono minore, sento anche Corinaldo, la cittadina in cui è nato mio padre, e Piagge, il piccolo comune dove è nata mia madre e dove sono nato anch'io a causa dello sfollamento durante la guerra. La mia famiglia si era però già da anni trasferita a Fano e a Fano sono stato concepito e sono poi vissuto dopo la fine della guerra.

Conoscevo l'esistenza di un'associazione di marchigiani e umbri fin dagli anni Settanta e ogni tanto mi arrivavano inviti a qualche iniziativa e più tardi, dalla fine degli anni Ottanta, ricevevo il periodico «La Scheggia» diretto da Domizia Carafòli, figlia di Mario di cui conoscevo e apprezzavo l'attività di giornalista e di fotografo nazionale e di appassionato cultore di storie della sua Corinaldo. Seguivo mostre e conferenze di argomento marchigiano, ma, preso prevalentemente da altri interessi che assorbivano tutto il mio tempo, non desideravo iscrivermi a un'associazione regionalistica.

Il momento giusto arrivò più tardi, quando, ormai in pensione, alcune ricerche storiche mi riportarono nelle Marche non per un soggiorno abituale fra parenti e amici ma per passare giorni e giorni in biblioteche e archivi. Crebbe così il desiderio di interessarmi alle Marche anche scrivendo articoli e saggi di argomento locale. Ma poi l'occasione concreta per iscrivermi alla nostra associazione venne quando l'amico fanese Leandro Fossi cominciò a pubblicare i primi dei suoi quattro libri e invitarmi alle presentazioni. In queste circostanze conobbi altri iscritti all'associazione finché Vanny, senza sforzo, come cosa del tutto naturale, non mi convinse a iscrivermi e a diventarne socio attivo.

Non me ne sono pentito e ringrazio di questo Vanny e tutti i nuovi amici che ho trovato fra i marchigiani e gli umbri di Milano e Lombardia.

di Luciano Aguzzi

LA NOSTRA STORIA

di Vanny Terenzi

L'Associazione dei Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia, nell'assetto attuale, nasce il 1° dicembre del 1997, con atto del Notaio Adriano Fiore, nello studio di Via Camperio n° 9. Trascriviamo dall'originale:

"Davanti a me - Avv. Adriano Fiore, Notaio in Milano ed iscritto presso il Collegio Notarile di Milano - sono personalmente comparsi i Signori: Ottaviani Giovanni, Spadini Antonio, Alessandri Franco, Tabarrini Filippo, Sambuchi Dante che stipulano e convergono quanto segue:

1. *E' costituita una Associazione, denominata «ASSOCIAZIONE DEI MARCHIGIANI E UMBRI DI MILANO E LOMBARDIA»*
2. *La durata dell'Associazione è illimitata*
3. *La quota associativa per il primo anno viene fissata in Lire 60.000 (sessantamila)*
4. *I Soci stabiliscono di nominare un Consiglio Direttivo provvisorio che durerà in carica per il tempo necessario a raccogliere sufficienti adesioni... I membri del Consiglio provvisorio sono i Signori: Ottaviani Giovanni - Presidente e Tesoriere ; Spadini Antonio - Vicepresidente; Alessandri Franco, Tabarrini Filippo e Sambuchi Dante - Consiglieri... "*

Dunque la nostra Associazione compie quest'anno venti anni! Ma vorrei precisare che non sono i "suoi primi venti anni", bensì "i suoi più recenti venti anni" dopo l'energico e necessario restyling attuato proprio con l'atto notarile di cui sopra. Perché parlo di restyling? Semplice, in quanto la creazione dell'Associazione non dà vita a un fatto nuovo, ma rinvigorisce quanto già esisteva dagli anni Cinquanta del secolo scorso in Milano: l'associazionismo marchigiano ha infatti origini lontane nel tempo, proprio nei decenni citati, quando nella capitale lombarda affluirono dalle due regioni, ma in principal modo dalle Marche, numerosissime persone, giovani e meno giovani, sempre motivate da necessità ed esigenze lavorative.

Molti tra questi furono anche professionisti del mondo finanziario, imprenditoriale e della medicina che cominciarono a 'riconoscersi' come figli della stessa terra, della quale probabilmente sentivano prepotente la nostalgia; si riunivano allora in qualche ristorante con il proposito di gustare insieme le più famose specialità regionali. Fu a seguito di questi convegni gastronomici che negli anni successivi venne fondata, da un gruppo ben affiatato di marchigiani, quali il conte Galamini di Recanati, il giornalista e fotografo Mario Carofoli, Spinaci, Bozzi e altri, la famosa "Accademia del Brodetto", a onore e gloria del famoso piatto regionale, a base di pesce, ma declinato in svariatissimi modi, a secondo delle città di provenienza. L'Associazione fu ufficializzata nel settembre del 1950 con regolare atto notarile come "Associazione dei Marchigiani" che allargò l'appartenenza anche agli Umbri nel 1960, considerate le caratteristiche comuni che legavano le due Regioni di origine. Nei decenni si susseguirono Presidenti di grande spicco, come Valentino Bompiani, prima ancora lo stesso Conte Galamini di Recanati (per anni Presidente del Touring Club Italiano), Ermanno Urbinati e, per circa venti anni, il Segretario Giuseppe Elisei. Nel 1992 muore Valentino Bompiani e inizia per l'Associazione un periodo di stasi, nonostante la sede prestigiosa in Piazza Duomo 21, in condivisione con altre associazioni regionali. Ma le iniziative non mancavano, come la manifestazione "Leopardi e noi: vertigine cosmica" del 1991 organizzata nella sede di Piazza Duomo o i festeggiamenti per l'imprenditore Elio Nardi, cui nel 1987 fu assegnato il premio "Madonnina" per i meriti acquisiti in campo industriale: una bella foto con il centauro Uncini e con la nostra Socia Luciana Roscetti testimonia l'evento.



Anni '80 - I soci Roscetti e Calcatelli con il centauro Uncini



Pranzo di Natale 1989 con Valentino Bompiani



Valentino Bompiani e Paolo Volponi alla presentazione de 'La strada per Roma' - 1991

Iniziativa editoriale: il giornale "La Scheggia"

Ricordo benissimo il giornale dell'Associazione, che raggiungeva in modo capillare tutti i "milanesi" provenienti dalle Marche e dall'Umbria, quando ancora non esistevano leggi sulla privacy né la sensibilità di oggi in merito a questo problema. Lo riceveva mio padre e lo ricevevo anch'io, che nel frattempo avevo lasciato la mia famiglia di origine per formare la mia: provavo uno strano sentimento nei riguardi



di questo periodico, che mi ricordava in modo inconfutabile le mie origini e alimentava l'amore per quelle radici lontane. La scelta del nome non fu affatto casuale e soltanto chi aveva vissuto in quei luoghi poteva comprenderlo fino in fondo: infatti il "passo della Scheggia", si trova esattamente al confine tra Marche e Umbria. Questo

passo Appenninico permetteva, fin dai tempi più lontani, la comunicazione tra le città umbre e quelle adriatiche; Scheggia fu umbra, poi passò ai Montefeltro verso la fine del XIV secolo insieme con Gubbio e, dopo alterne vicende, fu restituita alle sue origini con la proclamazione dello Stato Italiano unitario. Proprio nei pressi di Scheggia vennero rinvenute le "Tavole Eugubine", che dobbiamo considerare il più insigne documento della civiltà dei popoli italici. Il periodico "La Scheggia" fu pubblicato regolarmente tra il 1987 e il 1992, diretto da Domizia Carofoli, figlia del giornalista Mario, socio tra i primi. Dopo una interruzione riapparve nel 1995, ma per poco più di un anno: infatti nel 1996 chiudeva definitivamente.

Ricostituzione dell'Associazione nel 1997 con nuovo vigore

Le vicende del periodico "La Scheggia" rispecchiarono quelle dell'Associazione stessa, che negli anni tra il 1993 e il 1996 visse un periodo di appannamento e di confusione, anche per un modo diverso di interpretare lo spirito dello Statuto. Una scissione pose fine a questo dualismo e dalla stessa si formarono due gruppi: il 1° dicembre 1997 nacque l'Associazione dei Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia

che si dotò di un nuovo Statuto e abbandonò la vecchia sede di Piazza Duomo. Come si può vedere dal documento notarile qui riprodotto artefici della rinnovata associazione furono due marchigiani e tre umbri, professionisti, artisti e intellettuali che avevano ben chiara la missione: far conoscere la cultura delle Regioni di origine a Milano e in Lombardia, promuovendo nel contempo valide iniziative culturali che spaziavano dall'arte alla letteratura, dal turismo all'enogastronomia. Ecco dunque che in questo mese di dicembre del 2017 festeggiamo i nostri "primi" venti anni di vita, che diventano "gli ultimi" (ma moltissimi altri ne seguiranno!) se consideriamo, come è doveroso, le origini comuni alle due Associazioni attualmente presenti a Milano. Ho visionato in questo periodo, proprio in occasione dei festeggiamenti per il ventennale, molti documenti: il Registro dei Soci, prima di tutto, poi i verbali dei Consigli Direttivi e quelli delle Assemblee dei Soci e ho potuto rifare un interessante "cammino a ritroso" della vita dell'Associazione.

Il primo Presidente e gli eventi



1998 - Convegno Leopardi - Il presidente Ottaviani con Fiorella Morici e Maria Brivio

Il primo presidente negli anni 1997-1999, fu Gianni Ottaviani, pittore affermato, originario di Grottammare. Certamente questo primissimo periodo di vita con un nuovo profilo fu denso di iniziative e di entusiasmi, che portarono, per esempio, alla attuazione di un evento modulato su più piani, che vide al centro la figura del grande poeta Giacomo Leopardi, in occasione del bicentenario della sua nascita. Furono organizzati vari incontri: il primo si svolse a fine gennaio con una conferenza del Professor Banfi, presentata dalla nota annunciatrice televisiva Maria Brivio; il secondo, denominato "Rileggere Leopardi" si tenne a fine maggio con la presentazione del libro "Guida alla lettura di Leopardi" da parte dell'autore Vincenzo Guarracino. Le celebrazioni del bicentenario leopardiano ebbero il loro apice in una serata-convegno organizzata nell'Aula Magna dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano: "Dell'Amore e dell'Infinito", "Finitudine e Infinito" e "Amore nelle prose e nei versi" furono gli interventi di grande impatto - anche emotivo - da parte dei professori Antonio Prete, Docente di Letterature Compareate all'Università di Siena, Davide Rondoni, Docente di Letteratura Italiana all'Università di Bologna e Carlo Annoni, Docente



La contessa Leopardi tra il pubblico

Repertorio n. 107243 Raccolta n. 7725

COSTITUZIONE DI ASSOCIAZIONE

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno 1997 (mille novecento novantasette), addì 1 (uno) del mese di dicembre

In Milano, nel mio studio in Via Camperio n. 9.

Avanti a me Avv. Adriano Fiore, Notaio in Milano ed iscritto presso il Collegio Notarile di Milano,

sono personalmente comparso i Signori:

- OTTAVIANI Giovanni, nato a Grottammare (AP) il 25 febbraio 1939, residente in Milano, Via T. Gulli n. 60, pittore, C.F. TTV GNN 39825 E207J;

- SPADINI Antonio, nato a Montecatini (TR) il 9 ottobre 1946, residente in Pantigliate, Via Gramsci n. 2, giornalista, C.F. SPD NTN 46809 F457Y;

- ALESSANDRI Franco, nato a Polignò il 2 maggio 1934, residente in Milano, Via Fara n. 13, professionista, C.F. LSS FMC 34802 D653M;

- TABARRINI Filippo, nato a Pergola (PS) il 28 novembre 1936, residente in Milano, Via Valtellina n. 56, pensionato, C.F. TBR FPP 36528 G453P;

- SAMBUCHI Dante, nato a Città di Castello (PG) il 26 aprile 1955, residente in Milano, Via Mauro Macchi n. 59, pittore,

REGISTRATO a MILANO il 5.12.97 al n. 21130 Serie 13 ANI Pubblici Data L. 28.12.97 OM L. 2

Fiore

di Letteratura Italiana all'Università Cattolica di Brescia. Questa memorabile serata si concluse con l'inaugurazione di una mostra, nella stessa Università Cattolica di Milano, di centosettantuno cartoline, idealmente inviate al grande poeta da oltre novanta artisti contemporanei: un grande successo e per questo la mostra fu poi anche itinerante, a Milano e in altre località della Lombardia.

Da Ottaviani a Spadini

A Gianni Ottaviani, secondo indicazioni statutarie che volevano l'alternanza ogni due anni di un marchigiano e di un umbro, successe come presidente Antonio Spadini, umbro appunto di Dunarobba, in provincia di Terni, oggi famosa per la foresta fossile di circa due milioni di anni fa. Spadini, di cui riportiamo in queste pagine uno straordinario scritto di ricordi, fu presidente dal '99 al 2000 e continuò con lui la serie di iniziative tese a mettere in evidenza la cultura e la storia delle due regioni, anche grazie alla costituzione del Centro culturale umbro-piceno, emanazione della stessa Associazione. In quest'ottica furono presentati libri di scrittori come Silvia Ballestra "La giovinezza della Signorina N.N." e di Giorgio Vescarelli "Fuga da Urbino". Una bellissima iniziativa del periodo fu la conferenza su "Piceni, Umbri, Celti: incontri e scontri di civiltà e culture", tenuta dallo storico novarese Giambattista Beccaria, anche sull'onda dell'interesse suscitato dalla Mostra "Piceni" organizzata a Teramo e Ascoli Piceno nei primi mesi dell'anno 2000. Da ricordare di questo periodo in cui fu presidente Spadini la nascita di una News Letter dell'associazione "IL SITO di genti, luoghi e culture, attività e servizi", un periodico online, antesignano del nostro magazine che risorgerà a vita nuova e con rinnovate energie nel 2010, nell'attuale veste tipografica, sia stampata che online, con il titolo "Dal cuore d'Italia www.marchigianieumbri.info". Occorre anche ricordare che dai primordi e fino al 2010, anno della sua morte, fu tesoriere dell'Associazione Gianni Escarotico, che operò con dedizione, intelligenza ed entusiasmo per oltre un decennio, tanto da diventare un punto di riferimento per tutti i Soci, considerato che anche la Segreteria era gestita dalla moglie Anna Canepa. A Gianni Escarotico l'Associazione dedicherà, il 21 Novembre 2010, un concerto organizzato dal Vice Presidente Maestro Antonello Madau



Novembre 1999: Silvia Ballestra presenta il suo libro "La Signorina N.N." con A. Spadini e G. Ottaviani



Il pubblico presente in sala



Auguri di Natale 2000 - Piero Gauli, F. Morici, A. Spadini

Diaz, in collaborazione con la Civica Scuola di Musica di Milano. Si tenne presso l'Auditorium di Piazza Velasquez: nel programma musicale di Giovan Battista Pergolesi, di cui ricorreva il terzo centenario della nascita, dallo "Stabat Mater" e da "La serva padrona". Il Tesoriere "storico" verrà così ricordato per la sua dedizione, il tratto elegante e gentile: un tributo che vide la presenza di un folto pubblico venuto a onorare la sua memoria.

Le Presidenze di Fiorella Morici e Carla Stipa



Il Colonnello Mario Giuliaci

La presidenza di **Fiorella Morici** ebbe luogo in due tempi distinti: la prima volta tra il 2000 e il 2001, la seconda tra il 2006 e il 2010. Tra le due "epoche" ci fu la presidenza di **Carla Stipa**, notaio in Milano, tra le prime donne notaio in Italia. Fiorella Morici è di Fermo e la sua presidenza, nel giugno dell'anno 2000, si apre

con un incontro all'Umanitaria di Via Daverio per la presentazione del libro "Ricette raccontate - Marche" di Leonardo Bruni. Fu quello un evento che andò molto oltre la pura presentazione di un libro, anche se rivolto alla grande tradizione culinaria marchigiana: infatti oltre all'autore, parlarono il Dott. Salvatore Coniglio specialista in Scienza dell'Alimentazione, ovviamente sulla relazione tra alimentazione, salute e bellezza e il Dott. Gino Celletti, un socio umbro-marchigiano, in quanto umbro di Foligno ma di madre marchigiana, quindi un socio veramente DOC, come l'olio di oliva di cui è un grande esperto, assag-



Ottobre 2000 - Ricette raccontate: Marche

*Concerto di arpa a Palazzo Cusani*

giatore nazionale professionista dell'Onao (Organizzazione nazionale assaggiatori dell'Olio di Oliva). Certamente simpatica fu la conferenza sulla metereopatia organizzata in un caratteristico locale sui Navigli "Dottore, mi fa male il tempo"... cui partecipò il metereologo Mario Giuliani, umbro di Città della Pieve, molto famoso ai tempi in quanto volto televisivo delle previsioni meteo di Canale 5.

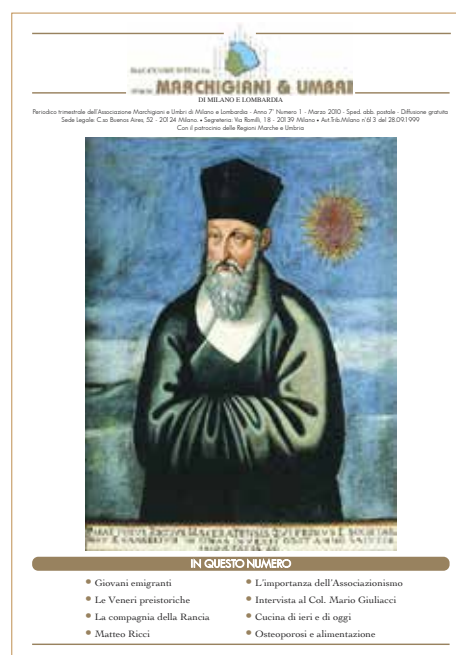
La presidenza di Carla Stipa, dal 2001 al 2006, cui seguirà ancora Fiorella Morici dal 2006 al 2011, fu caratterizzata da iniziative di grande raffinatezza e spessore culturale, organizzate con attenzione ed entusiasmo dalla presidente, con la stessa cura e sensibilità per i partecipanti, quasi fossero suoi ospiti. Qualche volta aprì anche le porte della sua magnifica casa di Via Telesio, come per il concerto di arpa nel "Salotto Stipa", oppure organizzò altri eventi memorabili come quello nella magnifica cornice di Palazzo Cusani, sempre di arpa celtica, che ottenne l'ammirazione e il plauso degli spettatori. Nei dieci anni in cui si susseguirono le presidenze Stipa - Morici l'Associazione continuò sui binari tracciati dal periodo precedente, nonostante qualche difficoltà dovuta anche alla crisi nazionale e globale che ha in parte

*Gita a Castelbarco con la presidente Carla Stipa**Gran Gala dei Sensi*

cambiato le nostre abitudini di vita, a partire dal 2008. Tra il 2010 e l'inizio del 2011 fu Presidente ad interim Antonello Madau Diaz, fino ad allora Vice-Presidente Umbria, a seguito delle dimissioni per motivi di salute della Presidente Morici. Era purtroppo mancato, nel 2010, il Tesoriere Gianni Escarotico, anima dell'Associazione, la quale visse un periodo di stasi, subito superato.

*Tradizionale pranzo di Pasqua*

Dal 2011 a oggi



Questo in sintesi è quanto accadde fino al febbraio 2011, quando fui eletta presidente dell'Associazione. Questo incarico mi giunse inaspettato, dal momento che frequentavo la vita associativa da poco tempo, forse intorno ai due anni, nonostante fossi iscritta all'Associazione dal 1997. Ero stata infatti, fino a qualche anno prima, collega di Sabine, la moglie di Gianni Ottaviani e con entusiasmo da subito avevo aderito come socia, ma per una serie di ragioni - per i numerosi vincoli familiari e soprattutto di lavoro-

non ero mai riuscita a partecipare agli eventi. Nel 2010 decisi finalmente di liberarmi dai gravosi impegni professionali: era giunto ormai il tempo di dedicarmi ad attività gratificanti... avevo volentieri aderito alla vita associativa e, considerata la mia qualifica di giornalista, ho "preso in mano" le sorti del giornale, che negli ultimi tempi aveva subito varie vicissitudini e interruzioni». Infatti il primo numero del magazine, rinnovato completamente nella struttura e nel formato, uscì nel Marzo 2010, con la copertina dedicata a Padre Matteo Ricci, uno dei Marchigiani in assoluto più illustri, anche se forse non conosciuto come i suoi meriti richiederebbero. Il nuovo giornale uscì con una veste più elegante rispetto al precedente, divenne un magazine a colori, con frequenza semestrale, e una missione ben definita: far conoscere ai numerosi lettori storia e cultura delle due Regioni di origine, senza trascurare l'attualità della vita milanese e associativa.

Avevo ereditato un'Associazione che nel giro degli ultimi due anni aveva perso parecchi soci e risentiva della crisi che aveva colpito anche il mondo del lavoro e dell'economia. Occorrevano volontà, dedizione e spirito di squadra per riportarla ai livelli degli anni più belli! Con "spirito di servizio" (per usare un termine che va oggi per la maggiore) insieme con i membri dei vari Consigli Direttivi che si sono succeduti nel corso di tre bienni (questo organo così importante ha infatti durata biennale) siamo riusciti a infondere nuova linfa alla vita associativa, che ha visto l'adesione di numerosi soci, alcuni anche molto giovani.

Gli eventi della Presidenza Terenzi: serate e concerti



Pranzo di Natale 2013

Gran parte dei nostri sforzi sono dedicati all'organizzazione del programma sociale, sempre diviso in due parti: da settembre a gennaio e da gennaio a giugno, con eventi tradizionali come il pranzo natalizio, celebrato un paio di settimane prima di Natale e quello pasquale, organizzato per tradizione la Domenica delle Palme. Questi due appuntamenti sono molto sentiti dai Soci che partecipano numerosi e si concludono con la immancabile "lotteria": in palio ci sono stuzzicanti cesti gourmet, con prodotti dolci e salati. Il pranzo della Domenica delle Palme viene organizzato ormai da anni nel grazioso ristorante



Pranzo di Natale 2012

"Il Mosto selvatico", condotto dallo chef Nicola, che ci prepara pietanze tutte ispirate alla tradizione pasquale e si conclude immancabilmente con la mitica "crescia di formaggio" di origini sia umbre che marchigiane, che prepariamo in casa, secondo un'abitudine secolare, con il formaggio pecorino fresco tipico delle nostre zone. Così come a Natale offriamo spesso il "frittellone", il dolce tradizionale del periodo, a base di farina di mais, mele, frutta secca, uva e tanto altro ancora, che ti fa subito ricordare il profumo dell'infanzia!



Pranzo di Natale 2016

Altri appuntamenti fissi sono stati e rimangono i concerti, soprattutto quello che viene organizzato nei primi giorni del mese di giugno, come "saluto all'estate". In questi ultimi tre anni, dopo la morte del nostro amato vice presidente Ant-



Serata Lalala - 2015

nello Madau Diaz, i concerti d'estate si sono tenuti nello splendido salone delle feste del Circolo Volta, preceduti o seguiti da una cena per i soci e i simpatizzanti. Tre anni in cui abbiamo proposto tre diversissimi modi di fare musica: nel 2015 lo spettacolo "Lalala" della bravissima attrice e cantante Benedetta Laurà, accompagnata alla fisarmonica dal maestro Gianpietro Marazza, con un repertorio quasi totalmente dedicato alle canzoni francesi del secondo novecento, in una incantevole atmosfera di charme.



Serata Principesse, violini e champagne - 2016

Nel 2016 abbiamo invece presentato "Principesse, violini e champagne": una carrellata sul mondo dell'opere e delle canzoni della Belle Epoque, con la soprano Elena D'Angelo, forse la più famosa interprete di operette nel

panorama teatrale odierno; presentatore e pianista Dante Valente, grande esperto della musica dell'inizio '900.



La serata di giugno 2017, che ha guadagnato il consenso entusiasta degli spettatori (soci della nostra associazione e del Circolo Volta che ci ospitava) si intitolava "Tra sogno e realtà... le più belle musiche da film di tutti i tempi". La caratteristica peculiare dell'evento è stata quella di avere unito alle musiche di film memorabili, anche le immagini degli stessi, che scorrevano sullo schermo gigante mentre nella sala si diffondevano le note del pianoforte suonato dal bravissimo maestro Davide Ferro, accompagnato dal violinista Francesco Caputo e da Sonia Caputo, una soprano dalla bellissima voce.



Serata Musiche da film - 2017



Fino alla primavera del 2015 i numerosissimi concerti erano organizzati dal nostro vice presidente Maestro Antonello Madau Diaz, per lunghi anni regista del Teatro alla Scala; non possiamo certo, in questa sede, nominarli tutti, ma ne scegliamo alcuni tra i più originali: in primis occorre

citare "Il concerto dei brindisi", organizzato nel 2011 a Palazzo Cusani con il Maestro Maurizio Carminati al pianoforte, presentato da Maria Brivio; concerto veramente spumeggiante, incentrato sulle più famose arie dei brindisi della storia della musica.



Concerto dei brindisi- Palazzo Cusani

Grandissimo impatto ebbe sul pubblico lo spettacolo intitolato "La notte della luna", serata di musica, canto, poesia e danza, rappresentata il 10 giugno 2012 al Circolo Volta, in "quattro quarti" dedicati alla musica classica (primo quarto), alla danza (secondo quarto), alla poesia (terzo quarto) e alla musica leggera (luna piena). Deliziosa la parte dedicata alla danza sull'aria della composizione per pianoforte "Le clair de lune" di Claude Debussy. Alle figure femminili della musica lirica, protagoniste o coprotagoniste del panorama operistico, il Maestro Madau dedicò nel giugno 2014 la serata "Le eroine del melodramma", concerto con azioni sceniche, con musiche tratte dai quattro secoli del melodramma italiano, da Monteverdi a Mascagni e le arie più famose: da Casta Diva a Vissi d'arte, a Un bel di vedremo e tanto altro ancora.



Serata della Luna



Memorabile fu l'evento del maggio 2013 "Cena Rossiniana": protagonista il grande pesarese, sia nel programma musicale che nel raffinato menù! Il Maestro Maurizio Carnelli, al pianoforte, fu l'artefice principale del grande successo della serata, con la travolgente esecuzione al pianoforte di una trilogia di sinfonie dalle opere rossiniane più famose, mentre lo chef Giancarlo preparava per gli ospiti i cannelloni alla Rossini, tournedos e torta alla Guglielmo Tell, con la "famosa" mela. Veramente un successo senza pari, ancora una volta per opera del Maestro Antonello Madau, che ci avrebbe lasciato nel 2015. In suo onore l'Associazione organizzò nell'ottobre dello stesso anno, nella Sala Verde di Palazzo Cusani, un concerto con il Maestro Marino Nahon al pianoforte; ancora oggi Antonello ci manca!



Serata "Le eroine del melodramma"



Serata Rossiniana



Concerto "Ricordando Antonello"

Conferenze e incontri culturali



Conferenza Leopardi e Milano

Per Statuto la nostra Associazione ha il compito di divulgare e facilitare "la conoscenza del patrimonio culturale e ambientale delle due regioni di origine" alla nuova realtà che ci ha accolti. Per questo ci siamo adoperati sotto la guida del Professor Luciano Aguzzi, nostro socio, che con grande



Luciano Aguzzi

generosità ha impegnato tempo, energie ed entusiasmo per organizzare numerose conferenze di cui è stato il principale, spesso l'unico, relatore: ci piace ricordare in primo luogo "Leopardi, Milano e le Operette Morali", che si è tenuta il 29 maggio 2015 nella prestigiosa Sala del Grechetto della Biblioteca Sormani, un incontro che ha visto la partecipazione di un folto pubblico, con numerose richieste degli atti della conferenza stessa. Per questo, insieme con il Consiglio Direttivo, abbiamo deciso che valeva la pena di lasciare una testimonianza scritta dell'evento, che è diventato una bella pubblicazione, dal titolo "Leopardi e Milano", curata con la consueta perizia dal Professor Aguzzi.



Sempre nella splendida cornice del Grechetto si è svolta nel 2017 la conferenza su "Paolo Volponi - Da Urbino alle città industriali del Nord", relatore anche questa volta Luciano Aguzzi, che ha evidenziato la complessa figura di questo scrittore, tra i protagonisti non solo della letteratura del secondo novecento, ma anche del mondo industriale e politico, considerati i suoi impegni professionali e gli incarichi politici ricoperti.



Conferenza su Paolo Volponi - Sala del Grechetto



Gita a Villa Litta - Lainate



Il treno del torrione - Alcuni partecipanti

Ma numerosi altri incontri ci sono stati, nel corso degli anni, tutti condotti da Luciano Aguzzi, con argomenti di grande interesse: da "Personaggi e luoghi marchigiani nella Divina Commedia" a "Gli intellettuali marchigiani nella vita milanese del XX secolo" alla presentazione della



Gita a Soncino

poetessa fanese "Rossana Roberti", solo per citarne alcuni. Altri appuntamenti culturali fissi di questi anni sono state le visite alle tante mostre non solo di Milano ma anche di altre città lombarde, o gite culturali tra le quali ci piace ricordare la visita al Museo Egizio di Torino, quella a Venaria Reale, alla Villa Reale di Monza e alla Cappella

*Museo Renata Tebaldi*

rinnovata di Teodolinda, ai borghi e castelli medievali quali Soncino, Pandino, Pagazzano, al Museo Giuseppe Verdi di Busseto e a quello dedicato a Renata Tebaldi, alla casa del Manzoni a Milano, recentemente ristrutturata e tanto altro ancora. Un panorama molto vario e vasto da accontentare le aspettative dei nostri Soci, senza trascurare qualche riunione conviviale simpatica e rilassante in ristorantini di ottima qualità, o la gita in battello lungo il Naviglio Grande e quella simpaticissima in tram, attraverso la città, con servizio di catering...

*Stefano Giovannardi e Restituta Castellaccio
della Curaden Healthcare spa**Gita in battello sul Naviglio Grande*

Il giornale, voce dell'Associazione

Come riferito in precedenza, il nostro giornale nella veste attuale vide la luce nel Marzo 2010: da allora ha mantenuto una puntuale cadenza semestrale, è diventato uno strumento di comunicazione di ottima qualità, grazie anche allo sponsor principale che non ci ha fatto mai mancare, in questi anni, il suo sostegno. Ci riferiamo alla CURADEN HEALTHCARE SpA di cui diamo in queste pagine notizie più approfondite, ringraziando nel contempo l'Amministratore Delegato Dr. Stefano Giovannardi.

Dal 2010 sono usciti regolarmente 15 numeri del giornale e in questo "numero speciale" vogliamo ricordare qualcuno dei numerosi articoli dedicati a persone, luoghi, ricordi, cucina e folklore che ben possono testimoniare la storia e la cultura delle due regioni di origine.

*Gita a Chiaravalle*

LUCIANA ROSCETTI: VENTI ANNI DI FEDELTÀ!

Un simpatico incontro e una bella chiacchierata con la testimone di oltre quaranta anni di vita associativa. Le è stata attribuita una pergamena a ricordo della sua lunga militanza. di Vanny Terenzi



Ho sfogliato con attenzione il libro Soci dal 1997 (anno di costituzione dell'attuale Associazione) al 2017: il nome che ricorre puntuale, per tutti e venti gli anni passati, è quello di Luciana Roscetti, marchigiana di Mondolfo, lo storico borgo collinare che rientra tra i Borghi più belli d'Italia, a pochi chilometri dal mare, con la "naturale" propaggine di Marotta, che può essere ritenuta a ragione la sua "spiaggia".

Ci incontriamo, con Luciana, nella piacevole caffetteria della libreria Mondadori, in Piazza Duomo, sedute a un piccolo tavolino proprio di fronte alla facciata della cattedrale, che risplende al sole in tutta la sua candida bellezza.

Parliamo subito del periodo estivo passato da poco: mi racconta che ogni anno trascorre le vacanze estive al suo paese, dove ha ristrutturato la casa che fu del padre e ancora prima dei suoi nonni, mantenendo vivi in questo modo i legami con la terra di origine. Va e viene dal mare, con la sua vecchia Panda del '91, un vero cimelio, che però fa ancora il "suo dovere".

«Certo - mi dice ridendo - non guiderei più a Milano, ormai che ho raggiunto le ottanta primavere, ma al paese posso tranquillamente scendere dalle dolci colline verso il mare senza problemi con la mia vecchia pandina... lì è ancora tutto più semplice e facile, non esiste fortunatamente il traffico di Milano!»

Luciana è a Milano dal 1962 quando, giovane impiegata, vinse il concorso alle Poste; poteva optare per altre città, Como o Varese per esempio, ma scelse proprio Milano, dove già vivevano gli zii paterni e dove il fratello stava frequentando il Politecnico per diventare Ingegnere Edile. Mi parla con molta dolcezza e ammirazione di questo fratello, mancato da qualche anno, che aveva compiuto una bella carriera lavorando in tutto il mondo per grandi aziende di costruzioni. Traspare dalla sua voce l'orgoglio per i meriti che gli sono stati riconosciuti nel mondo del lavoro, e soprattutto, sottolinea quanto siano state apprezzate, del dirigente Roscetti, "la pulizia interiore e l'onestà" in un ambiente in cui spesso queste due qualità non sono considerati dei valori. «Non è stata facile la nostra vita - racconta - soprattutto per la lunga prigionia del babbo in Africa, durata ben sette anni; però l'arrivo a Milano costituì l'inizio di una nuova esistenza!» Le brillano gli occhi, ancora vivaci ed espressivi, nel pronunciare queste parole e allora ne approfitto per farmi raccontare i primi anni del soggiorno milanese e l'ingresso nell'Associazione.

«Essere socia di quel gruppo di conterranei mi faceva sentire come a casa e quasi sentire l'atmosfera del paese che avevo lasciato - afferma convinta - ci si vedeva anche fuori dalle iniziative istituzionali per

parlare delle nostre origini, dei paesi e delle città di nascita, che da lontano sembravano quasi un miraggio. Certo, allora le comunicazioni erano molto più difficili di oggi, ogni viaggio era quasi un'avventura e la distanza non faceva che aumentare il nostro affetto per le comuni radici.»

«Che cosa ha rappresentato dunque l'Associazione per te?»

«Innanzitutto un "aggancio ideale" con la mia terra - risponde - poi l'opportunità di allargare il mio giro di conoscenze e partecipare, in gruppo a incontri, conferenze culturali, eventi che mi hanno molto interessato e mi hanno fatto crescere. Ricordo come in un flash la bella figura di Valentino Bompiani, il grande editore, e questo ci dice da quanti anni partecipo alla vita dell'associazione, alla quale sono legata appunto dagli anni sessanta, molto prima che si formasse questo nuovo nucleo al quale oggi appartengo»

«Quali altri presidenti ricordi degli anni passati?»

«Posso affermare che, oltre al presidente Bompiani, anche il Segretario Elisei ha rappresentato per molto tempo un punto di riferimento per tutti noi. Tra gli ultimi presidenti, poi, ho molto apprezzato Carla Stipa, anche per la sua affabilità e cordialità»

Alla mia domanda se avesse dei ricordi precisi in merito a quanto accaduto con la divisione del 1997 deve fare quasi uno sforzo di memoria per ricostruire i suoi ricordi.

«Ecco, io partecipavo agli eventi perché apprezzavo il momento di socializzazione oltre che quello intrinseco all'evento stesso; certamente avevo notato che la vita sociale si era affievolita e rallentata, ma ho vissuto tutto dall'esterno... Con entusiasmo, poi, ho aderito alla rinnovata Associazione di cui il primo Presidente fu Gianni Ottaviani e ho sommato questi ultimi venti anni a tutti gli altri precedenti... come fedeltà non c'è male!»

«Davvero Luciana, sei un campione di fedeltà - aggiungo da parte mia - e per questo riceverai i dovuti riconoscimenti! Non dico altro, la sorpresa al 3 dicembre, quando festeggeremo tutti insieme il Natale, come da tradizione, e il ventennale del nostro Sodalizio».



MILANO, LE MARCHE E L'UMBRIA

di Antonio Spadini

La preziosa testimonianza di Antonio Spadini, socio fondatore dell'Associazione.

Si era ai primi di giugno del 1967...il taxi si fermò in via Caterina da Forlì, davanti alla "Casa del Giovane Lavoratore" da poco inaugurata, dove mi aspettava il direttore, don Viel. Ero arrivato a destinazione: iniziava la mia avventura milanese! Avevo dormicchiato tutta la notte in treno, avendo ancora negli occhi le immagini di mia mamma e di mia sorella che, con qualche lacrima, mi avevano accompagnato alla stazione di Terni! Presagivano forse che il distacco sarebbe stato definitivo e che io non sarei più tornato a vivere in paese, in famiglia...come poi di fatto è avvenuto.

Ero già andato via dall'Umbria a undici anni... due anni a Grotte di Castro, sul lago di Bolsena, tre a Roma e tre in Piemonte. I pochi giorni di vacanza consentiti dai rigidi regolamenti dell'istituto non facevano che acuire la nostalgia della mia terra, delle colline, dei profumi delle stagioni.

Quindi Milano... il lavoro, la frequenza all'università da studente lavoratore... poi la laurea, il servizio militare a Spoleto (un po' di Umbria, vicino a casa!)...e di nuovo a Milano! Con fatica e sofferenza... ma sempre a Milano.

Qui ho trovato il lavoro che mi ha permesso di metter su famiglia, comprare una casa nella verde periferia della metropoli, a Pantigliate, zona ricca di acque, dai canali ai fontanili...dove ogni umbro che si rispetti si cerca un orto! Ce l'ho anch'io un orto, tuttora, e lo coltivo da una trentina d'anni!

L'incontro con l'Associazione dei Marchigiani e Umbri di Milano (presidente onorario Valentino Bompiani, "segretario generale" Giuseppe Elisei,

sede in Piazza Duomo, 21) avvenne dopo che sul *Corriere della Sera* lessi che l'associazione, di cui non conoscevo nemmeno l'esistenza, si sarebbe dotata di un giornale: *La Scheggia*. Mi presentai senza esitazione a Elisei... e fui subito "assunto"! Iniziai quindi a frequentare i settimanali incontri ed eventi nella sede di Piazza Duomo. Venni a sapere che ai primi degli Anni '50, professionisti marchigiani e umbri si riunivano la sera per stare insieme e cenare con cibi regionali caratteristici. Gli incontri erano dettati dalla nostalgia e dal bisogno di ricostituire in qualche modo un ambiente familiare, per

idioma e modi di pensare. Gli Umbri (tra cui il dottor Donatelli di Terni, un luminare!) e i Marchigiani quindi, soprattutto in quegli anni, quando le comunicazioni ferroviarie e stradali, né tanto meno le telecomunicazioni, erano quelle di oggi, vivevano come appartenenti a un'unica regione, area abitativa e di cultura! E' stata una bella avventura quella de *La Scheggia*. Io lavoravo già nel mondo della stampa, in una Casa Editrice di periodici nazionali. *La Scheggia* mi dava la possibilità di avere contatti diretti con l'Umbria, e anche con le Marche, regione che conoscevo poco!

Si organizzavano molti eventi culturali nella "prestigiosa" sede di Piazza Duomo... con Valentino Bompiani, Paolo Volponi, l'artista Valentini, lo speleologo Maurizio Montalbini (ci riferiva delle esperienze nelle Grotte di Frasassi), il pittore spoletino Sergio Bizzarri, lo scrittore di Avigliano Umbro Ferrero Piacenti.... Gli eventi, sempre di buon livello (conferenze, presentazione di libri, concerti...) terminavano immancabilmente con banchetti in sede a base di specialità regionali: il brodetto marchigiano, il ciauscolo, i vincisgrassi, il capocollo umbro, la pizza di Pasqua al formaggio, il pampepato a Natale. Uno dei momenti importanti nell'arco dell'anno era la partecipazione alla BIT (Borsa Italiana del Turismo) dove si incontravano ufficialmente le nostre due regioni... si rafforzavano amicizie e conoscenze...si invitavano i rappresentanti, soprattutto i politici, nella sede di Piazza Duomo. *La Scheggia* fotografava, intervistava, registrava e diffondeva informazioni, in abbonamento, a Milano tra i soci e nelle due regioni. Ricordo l'entusiasmo di fare il giornale, nelle vecchie tipografie, dove si lavorava ancora con le forbici per realizzare il menabò! Che tempi! Intanto stava avanzando il computer che, con la fotocomposizione, avrebbe mandato

in soffitta la composizione a caldo con il piombo fuso e le linotype usati fin dai tempi di Gutenberg. Direttore era la giornalista Domizia Carafoli (*Il Giornale*), figlia dello scrittore e giornalista Mario, di Corinaldo. Il vicedirettore ero io che fungevo soprattutto da coordinatore e da "factotum". Mi inventai e introdussi in ogni numero "una pagina per ogni provincia" delle Marche e dell'Umbria.

Il periodico ebbe alterne vicende, dal 1987 al 1996. Poi seguì le vicende dell'Associazione che nel 1997 si divise in due tronconi: una conservò il vecchio nome e la sede. L'altra, che fu fondata il 1° dicembre 1997, si chiamò "Associazione dei Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia". Già nel nome esprimeva una maggiore apertura. I fondatori furono i marchigiani Gianni Ottaviani e Filippo Tabarrini e gli umbri Franco Alessandri, Dante Sambuchi e il sottoscritto Antonio Spadini. Ottaviani, primo presidente, ebbe il merito di circondarsi di soci attivi, capaci e motivati. Non avendo una sede ci si doveva orientare a scegliere di volta in volta la *location* degli eventi. Quello che all'inizio sembrava un handicap si rivelò invece una grande opportunità: si sceglieva ogni volta il luogo più adatto per gli eventi e gli incontri: l'Università Cattolica per rendere omaggio Leopardi, il Conservatorio per ascoltare e incontrare il fisarmonicista marchigiano Gervasio Marcosignori, il Museo della Scala per commemorare Beniamino Gigli. I soci arrivarono in breve a essere oltre centoventi... si ricordano cene sontuose al Jolly Hotel e al Marriot,

con oltre trecento partecipanti! Il nuovo Statuto prevedeva ogni due anni l'alternanza fra un presidente marchigiano e uno umbro. Dopo Ottaviani, toccò a me! Era una assoluta novità che un umbro diventasse presidente dell'Associazione fino ad allora a "trazione" marchigiana.

Partecipai a un Convegno nazionale delle Associazioni Marchigiane a Pesaro dove ricevetti l'omaggio di Lelè Jacobelli, il fondatore del Club dei Brutti di Piobbico. (vedi foto)

Dei miei due anni di presidenza non ho particolari ricordi se non

che l'Associazione continuava a crescere sempre con eventi importanti. In quegli anni incontrai e scoprii l'artista Piero Gauli che tante opere di ceramica (oltre un migliaio) aveva fatto a Dunarobba, il mio paese natale, con l'argilla che veniva estratta dalle miniere di lignite. Nel 1948 Erardo Sculati, pilota automobilistico di fama, portò Gauli in Umbria, nella sua villa di Acquasparta, Gauli diventò subito un nostro amico e partecipava alle feste e alle cene dell'Associazione. Sua moglie era di Terni, dove possedeva alcune case. Era molto attaccato all'Umbria, a Dunarobba, ad Acquasparta, a Terni e a Spoleto dove si recava un mese all'anno nella sua residenza di Torricella, durante il Festival dei Due Mondi. Ha fatto tante opere in Umbria, ha ritratto le sue atmosfere, le cittadine, i personaggi storici, da San Francesco e San Valentino al Perugino e Braccio da Montone! Ha ritratto anche le Marche: bellissimi, ricordo, i "trabucchi" dell'Adriatico!

Gauli non poté essere per motivi di salute alla libreria Tikun, dove in occasione del tesseramento annuale, venne presentato da Giovanna Salvioni, docente di Antropologia Culturale all'Università Cattolica, il libro del sottoscritto *Sapore d'Umbria*, presenti il dottor Ferri di Bologna, presidente delle Associazioni nazionali dei Marchigiani, Carla Stipa, presso il cui ufficio di notaio tenevamo le nostre riunioni di associazione, il sindaco di Avigliano Umbro Carla Pernazza, l'assessore alla cultura della Provincia di Terni, Giuseppe Chianella e il sindaco di Pantigliate, Ottavio Carparelli. Dopo di me fu presidente Fiorella Morici. Io rimasi in Associazione ancora per un po' di tempo con l'incarico di addetto alle relazioni culturali... poi, per motivi personali, a malincuore, non rinnovai la tessera.



MATTEO RICCI, eroe della storia culturale del mondo

Figura di eccezionale rilievo in Cina e all'estero a tal punto da essere considerato dalla rivista Life tra le 100 personalità più importanti del secondo millennio, il gesuita Matteo Ricci è decisamente un eroe della storia culturale del mondo: il primo uomo che stabilì un solido ponte culturale tra Occidente e Cina, aprendo al mondo il grande Paese sul finire della dinastia Ming.

Matteo Ricci è un marchigiano tra i più illustri e una figura che onora l'Italia. Della sua terra conservò la prudenza, la saggezza, l'umiltà, la curiosità di imparare; può essere considerato come il più grande Ambasciatore della Storia, l'uomo del dialogo tra l'Occidente e l'Oriente, al quale furono riservati privilegi degni di un dignitario cinese.

Una vita piena di avventure

Matteo Ricci nasce a Macerata il 6 ottobre 1552 da nobile famiglia, il padre esercita la professione di "speziale", la madre è una gentildonna dedita alle cure della famiglia. Primogenito di otto fratelli e quattro sorelle, compie i primi studi umanistici sia in casa sia nel Collegio dei Gesuiti istituito pochi anni prima a Macerata.

«Non sono nato a Roma, ma in questa terra di mezzo sul mare Adriatico. Si chiama Marche ed è abitata da uomini sobri e prudenti, più amanti del silenzio che delle parole, molto versati nel lavoro. Nel centro c'è una città che si chiama Macerata, distesa dentro mura di mattone chiaro e rosa, sopra un colle che guarda il mare verso Oriente. Qui sono nato, qui vivono mio padre, mia madre e i miei fratelli». Così rispose Matteo Ricci a proposito della sua terra al governatore Wang Pan che gli chiedeva da dove provenisse. E quando compose la grande carta geografica di tutto il mondo in lingua cinese, non mancò di scrivere sulla costa adriatica il solo nome della sua regione, nominando per il resto soltanto le regioni Lombardia, Piemonte, Puglia e Calabria e le città di Roma, Genova, Venezia e Napoli. Nel suo mappamondo Ricci non volle mancare di far conoscere ai Cinesi il nome della sua terra d'origine!



Matteo diventa "Li Madou"

Nel settembre 1583 entra nella città di Zhaoqing, dove fonda la prima residenza. In diciotto anni di faticosissima ascesa verso la corte imperiale apre altre tre residenze, finché non viene chiamato a Pechino con decreto imperiale a presentare doni quale ambasciatore d'Europa. Dal 1601 vive a Pechino protetto dall'Imperatore che non incontrò mai, producendo le sue opere più importanti. Alla sua morte, avvenuta nel 1610, l'Imperatore concesse per la prima volta nella storia della Cina il terreno per la sepoltura di uno straniero, Li Madou, come in Cina veniva chiamato con la traslitterazione del suo nome. La sua tomba è ancora oggi conservata a Pechino ed è l'unico Occidentale, insieme a Marco Polo, ricordato a Pechino nel grande monumento agli eroi cinesi del secondo millennio.



"Budda Ricci": un incontro di civiltà

Le innovazioni prodotte da Matteo Ricci in Cina possono essere distinte e raggruppate sotto tre diverse categorie: la prima, fondamentale e incomparabile innovazione è l'apertura stessa della Cina sul mondo; la seconda categoria è quella delle innovazioni scientifico-tecnologiche; la terza quella delle innovazioni filosofiche, religiose, letterarie ed artistiche. In termini di efficacia e durata, la prima ha costituito di per sé un evento dalla portata incalcolabile e tale da giustificare, da sola, la perenne gratitudine della Cina al suo Li Madou.

Il primo e immediato strumento per l'apertura della Cina sul mondo fu la redazione in cinese di carte geografiche di tutta la terra.

È negli anni di Pechino che Ricci dispiega il massimo impegno in campo astronomico, e per quanto riguarda la meccanica si può affermare che Matteo Ricci si aprì la strada della Cina con i suoi orologi, solari e meccanici, per conoscere le ore di giorno e anche di notte (Al Viceré di Nanchang regala "un Horiolo per saper l'ora di notte per le stelle del polo artico"). L'imperatore gli ordina di disegnare e spiegare ai matematici di corte la struttura degli orologi, pezzo per pezzo, e Ricci ne copia la relativa terminologia cinese. Ancora oggi gli orologiai di Canton venerano "Budda Ricci" come loro protettore.

Per quanto riguarda la sua opera di missionario in senso stretto Ricci comprese subito che il suo non era il tempo di raccogliere conversioni e neppure quello di seminare la parola, ma come dice egli stesso con una espressione molto efficace, era il tempo di "rompere la terra", ossia di arare il terreno e prepararlo alla semina. E, quanto alla morale confuciana, egli giunse a ritenere che fosse, nell'essenziale, conforme a quella cristiana.

Dobbiamo dunque a Matteo Ricci se i due mondi, quello cristiano d'occidente e quello orientale, fino ad allora reciprocamente ignari vennero messi in contatto e nelle sue opere si riconobbero come le due metà di un intero. L'importanza di questo scambio e la grandezza dell'uomo che ne fu all'origine furono espresse dai cinesi nel titolo di "Xitai - il maestro dell'estremo occidente" conferito al gesuita marchigiano.

SAN BENEDETTO: da Norcia verso il mondo, ambasciatore di pace

Attualità di una figura vissuta oltre 1500 anni or sono, un piccolo monaco che dalla sua oasi di solitudine e di silenzio ha dato al mondo esempi di educazione al dialogo e al vivere insieme.

Ne "I Dialoghi" di San Gregorio Magno, dove sono narrate le vite di molti santi, troviamo un capitolo interamente dedicato a San Benedetto: nacque a Norcia probabilmente nell'anno 480 da nobile famiglia, gemello della sorella Scolastica alla quale rimase sempre molto legato, condividendo con lei gioie e sofferenze e l'amore per Dio; anche Scolastica, proclamata poi santa, fondò un monastero femminile e morì pochi giorni prima del fratello, con il quale si incontrava una volta all'anno per sottoporgli quesiti e avere i suoi stimati consigli. Il periodo nel quale Benedetto visse fu quel-



lo delle lotte tra gli Ostrogoti e i Bizantini, fino a quando Giustiniano, grazie al generale Narsete, non sbaragliò gli Ostrogoti a Gualdo Tadino. Ancora giovanissimo Benedetto fu mandato a Roma per portare avanti i suoi studi, ma fuggì letteralmente quando constatò la corruzione presente nella città eterna: si allontanò, scegliendo di rimanere incolto piuttosto che rinunciare alla propria genuinità di vita. Si ritirò quindi in eremitaggio in una grotta nella valle dell'Aniene per tre anni e accettò successivamente l'invito di alcuni monaci a diventare la loro "guida" in un ritiro presso Vicovaro, dal quale poi ritornò a Subiaco dove fondò, nel corso di trenta lunghi anni, dodici piccoli monasteri con dodici monaci ciascuno, organizzando la vita cenobitica. La tradizione parla di numerosi suoi miracoli, mentre crescevano ogni giorno la sua fama e i suoi seguaci; tra il 525 e il 529 Benedetto abbandonò Subiaco e fondò, nei pressi di Cassino, verso la cima, il monastero di Montecassino. Sempre più folle di fedeli salivano al monastero per omaggiarlo e venerarlo, attirate anche dai suoi miracoli, e fra questi la tradizione racconta che ci sia stato anche il re Totila, famoso per la sua crudeltà, al quale Benedetto profetizzò quanto gli sarebbe accaduto.

La "Regola": può essere oggi un esempio per le nostre democrazie

Già Pio XII nel 1947, nel quattordicesimo centenario della morte, aveva proclamato San Benedetto Padre dell'Europa, e Paolo VI quando lo elesse a Patrono d'Europa nel 1964, volle sottolineare non solo la figura del santo da Norcia, ma anche l'opera compiuta dai suoi discepoli, soprattutto per il grande lavoro di evangelizzazione e di missione in tutti i paesi europei: dall'Inghilterra alla Germania, dalla Scandinavia all'Olanda, fino alla Boemia e alla Prussia, ove fondarono monasteri che ben presto divennero centri di cultura, di preghiera, di promozione umana di pace e di civiltà. San Benedetto aveva chiamato l'uomo a ritrovare se stesso nella solitudine e nel silenzio, per arrivare a capire e conquistare il vero senso della vita, che molto spesso, anche oggi, non è quello che la società ci presenta. Egli propone un equilibrio della vita da conquistarsi attraverso la pace, la preghiera, lo studio e il lavoro. L'organizzazione della comunità, secondo la sua Regola, tende ad escludere l'arrivismo e il potere, mettendo in primo piano l'amore, il rispetto

reciproco e lo spirito di fraternità predicato dal Vangelo. La Regola si propone di ordinare la vita dei monaci, i "cenobiti" sia dal punto di vista materiale nei servizi, nel lavoro, nell'economia, sia spirituale, educando l'individuo all'umiltà e all'obbedienza avendo sempre come fine ultimo l'amore per il prossimo, che vuol dire anche rispetto, di se stessi prima di tutto, degli altri, delle norme che regolano il vivere comunitario. Il Capitolo secondo della Regola è ancora oggi di grande attualità, in quanto può essere per tutti un esempio per l'educazione al dialogo, al vivere insieme, al rispetto reciproco, atteggiamenti che spesso molti di noi dimenticano. "La convocazione dei fratelli a consiglio" può essere ancora oggi un modello per le moderne democrazie, in quanto il Santo raccomanda all'Abate di convocare tutta la comunità nel caso si debbano discutere argomenti importanti, di ascoltare il parere di tutti, anche dei più giovani, "perché spesso il Signore manifesta proprio al più giovane ciò che è meglio fare... e i fratelli non abbiano la presunzione di sostenere con arroganza il loro punto di vista..."

La città natale

La cittadina che ha dato i natali a San Benedetto fu conquistata dai Romani agli inizi del III secolo a.C. e sotto l'imperatore Vespasiano, di origini sabine, divenne Nursia Valeria, famosa anche per avere dato i natali alla madre dell'imperatore, Vespasia Polla. Fu convertita al cristianesimo da San Feliciano, vescovo di Foligno e divenne quindi sede di un'importante diocesi. Il periodo delle invasioni barbariche non risparmiò Norcia, a dispetto della sua posizione in una zona montuosa, fino a quando non si stabilì verso la pianura una nutrita colonia di Franchi, all'inizio del IX secolo. Costituitasi in libero Comune nel XII secolo, visse in quest'epoca un periodo di relativa floridezza economica, dovuta anche all'attività delle varie Corporazioni e agli inizi del 1300 consolida la sua superiorità economica sul territorio circostante, fino a quando non si scontra con la potente Spoleto ed imbocca la strada della decadenza. Già nella metà del 1300 è assoggettata alla Chiesa e la sua storia è caratterizzata da una serie continua di terremoti che ne minano il patrimonio artistico: si ricorda quello del 1324, altri nel corso del XVIII secolo ed un sisma devastante nel 1859, cui fa seguito quello del 1979 e quest'ultimo che ha visto la distruzione della famosa basilica dedicata al Santo, di cui è rimasta in piedi miracolosamente solo la facciata.



La chiesa di Norcia distrutta dal terremoto

MARIA MONTESSORI e la rivoluzione copernicana dell'educazione

Un'indagine svolta in occasione dell'8 marzo 2009, sulle donne italiane più importanti del secolo, vede al secondo posto Maria Montessori, con il 30 per cento delle preferenze, dietro di soli 5 punti percentuali all'icona del nostro tempo, la scienziata Rita Levi Montalcini, prima con il 35 per cento delle preferenze, e davanti ad una scrittrice e giornalista del calibro di Oriana Fallaci.

Un risultato veramente incredibile per la pedagoga marchigiana, il cui metodo è oggi sicuramente più popolare all'estero che in Italia. Il suo viso - severo e sereno ad un tempo - è familiare agli italiani per essere stato raffigurato sulle banconote da mille lire fino all'entrata in vigore dell'euro: un doveroso, ma forse tardivo omaggio alla sua grandezza. D'altra parte ben presto ricevette apprezzamenti a livello mondiale: nel 1913, quando intraprese un viaggio negli Stati Uniti, il *New York Tribune* la presentò come "the most interesting woman of Europe".

Una ragazza curiosa e determinata

Maria Montessori nasce a Chiaravalle, in provincia di Ancona, il 31 agosto 1870, e possiamo dire senz'altro che è stata la donna dei primati: spirito libero, ribelle e anticonformista, strappa ai suoi genitori di estrazione medio borghese, che l'avrebbero voluta casalinga come la gran parte delle donne della sua generazione, il permesso di iscriversi all'Università, Facoltà di Medicina e Chirurgia, dove si laurea nel 1896 con una tesi sperimentale in psichiatria: quasi cento pagine scritte a mano, dal titolo "Contributo clinico allo studio delle allucinazioni a contenuto antagonistico". Fu la prima donna medico in Italia, spesso ostacolata e malvista in un ambiente fino a quel momento esclusivamente maschile, contro il quale deve lottare con indomita fierezza.

Bella e naturalmente elegante, curiosa e determinata, dotata di incredibile coraggio e volontà, Maria scopre le prime lotte femministe, cui partecipa attivamente: è sufficiente a questo proposito ricordare il grande clamore che suscitò in Europa il suo intervento al Congresso femminile di Berlino nel 1896.



La scoperta del bambino e il metodo Montessori

Alla base di quello che verrà definito il metodo Montessori c'è una rivoluzione copernicana: "la scoperta" - come era solita definirla Maria - del bambino, non più una appendice dell'adulto, spesso mortificata e scarsamente considerata, ma espressione di qualcosa di incommensurabilmente grande e prezioso. Il suo pensiero identifica infatti il bambino come essere completo, capace di sviluppare energie creative che l'adulto

ha ormai dimenticato e represso. Il principio basilare del metodo deve essere la libertà dell'allievo, dal momento che solo con la libertà può svilupparsi la creatività del bambino presente in natura, ma dalla libertà deve anche scaturire la disciplina. Partendo da anni di osservazione dei bambini svantaggiati, la Montessori approda a un metodo innovativo e completamente differente da quelli allora in atto, che privilegia l'uso di strumenti concreti, ricco di oggetti significativi, rispondenti all'età e alle abilità progressive dei bambini.

Affinché i bambini mostrino le loro effettive capacità hanno bisogno di maestri amorevoli e non aggressivi, in grado soprattutto di dar loro fiducia.

La Montessori sviluppò tutto il suo pensiero pedagogico partendo da una costruttiva critica della *pedagogia scientifica*, una corrente che si era affermata nei primi anni del 900: da questa base scientifica, fondamentale per poter costruire un'osservazione obiettiva dell'oggetto, arriva a formulare il concetto della *scoperta del bambino nella sua spontaneità ed autenticità*. Nel 1909 pubblica a Città di Castello, durante il primo Corso di specializzazione il volume *Il metodo della pedagogia scientifica*, tradotto e accolto in tutto il mondo con grande entusiasmo.

La Casa dei Bambini

La "Casa dei Bambini" fu fondata nel 1907 a San Lorenzo in Roma, grazie ad un insieme di sinergie positive, quando il quartiere venne riqualificato con l'aiuto di una cordata di banchieri e vi furono ospitate anche scuole materne e primarie. Inaugurata il 6 gennaio, per la festa della Befana, fu diretta da Maria Montessori che in quella sede poté sperimentare il suo metodo, che vede il bambino potersi esprimere in maniera originale e allo stesso tempo apprendere gli aspetti fondamentali della vita comunitaria. Anche l'intero arredamento della casa è progettato e proporzionato alle caratteristiche del bambino che ha la possibilità di interagire attivamente, liberando creatività e volontà. Era nato, a San Lorenzo, "il mondo dalla parte dei bambini". Il compito precipuo dell'insegnante, secondo il metodo Montessori, era quello di aiutare il bambino, il cui sviluppo deve avvenire secondo tempi naturali e in base alla personalità che egli dimostra.

La "fortuna" del metodo

Il metodo, sia per la tiepida accoglienza della chiesa, ma anche e soprattutto per i successivi contrasti con Mussolini che nel 1934 fa chiudere in Italia tutte le Case dei bambini, non ebbe da noi la fortuna che ricevette in altri paesi, soprattutto anglosassoni. La fama di Maria Montessori varcò intorno al 1915 l'oceano, dopo avere conquistato Olanda, Norvegia, Francia, Inghilterra, Svezia, Spagna e Russia e venne subito amato negli Stati Uniti, in Sud America e in Asia. Ammirata in tutto il mondo e dai massimi esponenti del nostro secolo, da Ghandi a Freud, da Tagore a Marconi e Piaget e numerosi altri, Maria Montessori muore a Noordwijk, in Olanda, il 6 maggio del 1952 e lì è sepolta.



PERUGINO, il "divin pictore"

Il più illustre rappresentante della pittura umbra è tra i maggiori protagonisti del Rinascimento italiano



Artista di grande fama fra i suoi contemporanei, fu definito da Giovanni Santi, padre di Raffaello, "il divin pictore"; e in molti ne ammiravano "l'alta sapienza compositiva". Lo stile di Pietro Vannucci, detto il Perugino, è in effetti caratterizzato dalla semplicità, dalla purezza e dalla eccezionale simmetria delle sue composizioni, che riuscì a trasmettere anche ai suoi numerosi allievi, tra cui spicca Raffaello Sanzio, il più illustre in assoluto. La sua formazione è di altissima qualità: nasce a

Città della Pieve nel 1450 e inizia molto presto la sua attività di pittore, diventando discepolo di Piero della Francesca e successivamente entra a far parte della bottega fiorentina di Andrea del Verrocchio, dove studia fianco a fianco di Leonardo Da Vinci, con il quale ha in comune alcuni tratti di accentuata spiritualità.

Cittadino onorario di Perugia

Dal 1481 lavora alla realizzazione di affreschi per la nuovissima Cappella Sistina, insieme ad artisti di eccezionale talento come Botticelli e Ghirlandaio. Probabilmente l'impresa decorativa più rilevante dell'ultima parte del Quattrocento, nella quale annoveriamo lo splendido affresco di Cristo che consegna le chiavi a San Pietro (senz'altro può essere considerato il suo capolavoro): un grande esempio di raffinatezza espressiva e stilistica, nel quale adotta un grandioso schema compositivo e una equilibrata solennità classica che ritroveremo nello Sposalizio della Vergine di Raffaello, chiaramente e fortemente influenzato dal suo maestro. Nel 1485, quando è già un artista molto conosciuto ed apprezzato, Pietro Vannucci diviene cittadino onorario di Perugia: da questo momento sarà per tutti "il Perugino" ed inizia un intenso periodo di lavoro nella sua Umbria. A Perugia apre una nuova bottega, che si affianca a quella di Firenze, accrescendone la fama tra i suoi contemporanei.



"Il meglio Mastro d'Italia"

Il lavoro ferve sia nella bottega di Firenze sia in quella di Perugia, circondato da numerosi allievi di grande talento: nei vent'anni successivi si sposta in numerose città italiane, riceve committenze da Firenze da molte città dell'Umbria, da Isabella d'Este; all'interno della Certosa di Pavia dipinge una pala d'altare che rappresenta la Madonna con i Santi e a Perugia affresca le sale del Nobile Collegio del Cambio e lavora poi in altre numerose città della sua regione, come Foligno, Montefalco, Corciano, Spello, Panicale e molte altre ancora, tanto che possiamo definire vari itinerari umbri dedicati al divin pittore. Tutta questa attività chiaramente gli procura una solida fama presso i contemporanei che non esitano a considerarlo "Maestro singolare et maxime in muro",

fino a definirlo "il meglio Mastro d'Italia".

La morte lo coglie nel febbraio del 1523 a Fontignano, probabilmente nel corso di una epidemia di peste.

Perugia "città museo"

A ragione il capoluogo umbro viene definito "città museo" e spiace constatare come i suoi tesori siano spesso sconosciuti ai più. Perugia domina la Valle del Tevere dall'alto di un colle: ancora oggi è racchiusa dalle antiche mura etrusche e attraverso cinque porte (o archi) si accede ai cinque rioni storici che ne costituiscono da sempre l'assetto urbanistico. La Platea Magna è il cuore della città, dove si fronteggiano il prezioso Duomo, la Fontana Maggiore (1275-77), prestigioso capolavoro dei



Pisano, costruita per celebrare l'arrivo dell'acqua nella parte alta della città e il Palazzo dei Priori, al cui interno si trova la Galleria Nazionale dell'Umbria, che ospita le più importanti opere artistiche del territorio regionale. Particolarissimo è il Pozzo etrusco, una eccezionale opera di ingegneria idraulica, della seconda metà del terzo secolo d.c.; con ogni probabilità, considerate le sue dimensioni, si ritiene che sia stato costruito come una cisterna di riserva idrica. Oggi è visitabile al suo interno grazie ad una moderna passerella che permette di constatarne l'imponenza monumentale. Tra le cinque porte la più grande è quella

di Sant'Angelo, inglobata nel cassero, struttura militare eretta nel tredicesimo secolo, dotata di molteplici aperture, che permettono di spaziare verso suggestivi scorci paesaggistici a 360°.

Il Nobile Collegio della Mercanzia si presenta a tutt'oggi nella stessa struttura trecentesca, di quando era la prestigiosa sede dell'antica Arte della Mercanzia; la sua particolarità consiste nel decoro ligneo, a formelle intarsiate di legni pregiati, su volte e pareti senza soluzione di continuità e perfettamente conservate. La storica istituzione preferì il decoro ligneo all'affresco per "distinguersi", in un certo senso, da quello

che era un uso abbastanza comune. In questo modo intendeva affermare la propria potenza e ricchezza, considerata la primaria importanza dell'associazione nella Perugia medievale.

Certamente non possiamo qui elencare e descrivere tutte le meravigliose opere architettoniche presenti nel capoluogo umbro, che ne attestano il grandioso passato: dalle numerose chiese ed abbazie (Complesso di San Domenico, Cattedrale di San Lorenzo, Abbazia di San Pietro, solo per citarne alcune) agli edifici pubblici, ai palazzi signorili. Un esempio per tutti il Collegio del Cambio, piccolo scrigno in cui si conservano i prestigiosi affreschi realizzati dal Perugino. Una giornata a Perugia, in un suggestivo percorso tra arte storia e tradizione, risulta veramente indimenticabile.

RENATA TEBALDI, non solo "voce d'angelo"

Fu il grande Arturo Toscanini a definire Renata Tebaldi "voce d'angelo" in occasione del concerto del 1946 organizzato per la riapertura del Teatro alla Scala di Milano dopo la 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.

Notizie biografiche

Marchigiana per parte di padre, il pesarese Teobaldo, professore di violoncello, impenitente tombeur de femmes, Renata nacque a Pesaro il 1° febbraio 1922, da 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 trascorse la convalescenza. Il matrimonio tra i due non fu né tranquillo né felice, a causa dei numerosi tradimenti del marito, tanto che ad un certo punto Peppina prese la bambina e partì da Pesaro, dove vivevano, per tornare a Langhirano dalla sua famiglia di origine. Al padre Renata 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 sua morte, avvenuta il 19 dicembre 2004 nell'ospedale di San Marino.

La carriera artistica

Renata Tebaldi studiò pianoforte e canto a Parma con il Maestro Campogalliani, poi a 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 e nel mondo. 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 successo nel teatro americano la vide sempre protagonista per diciotto anni, in un ampio repertorio, e sempre al fianco di grandi tenori. 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.

La chiacchierata rivalità con Maria Callas

Renata Tebaldi aveva dominato i palcoscenici italiani della lirica nell'immediato dopoguerra: 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*.

Il Museo Renata Tebaldi

Grazie a Ernestina Viganò e a un Comitato di nomi importanti in ambito musicale, è sorto a Busseto, nelle storiche scuderie della 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. Si possono ammirare costumi e gioielli di scena, disegnati spesso da grandi artisti, abiti da concerto e oggetti personali del suo curatissimo guardaroba, oltre a documenti di grande valore storico, come lettere e testimonianze di grandi personaggi tra cui Kennedy e Toscanini. 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) un "museo vivo", con la possibilità di organizzare concerti e rappresentazioni di quegli autori di cui Renata fu grande interprete.



ALBERTO BURRI: intellettuale irrequieto e fecondo



Il cretto di Gibellina

Anche EXPO ha ricordato, nel centenario della nascita, Alberto Burri, ma numerose e di varia natura sono state 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 Essicatoi del Tabacco. Sempre nella cittadina umbra, a Morra (località presso Città di Castello) si è tenuto un convegno per analizzare il rapporto tra l'arte di Burri e del Signorelli; Gibellina (Trapani) ha ricordato e onorato 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 è stato ricordato il centenario di Burri con una mostra di oltre 100 opere al prestigioso Museo Guggenheim.

Vita e opere

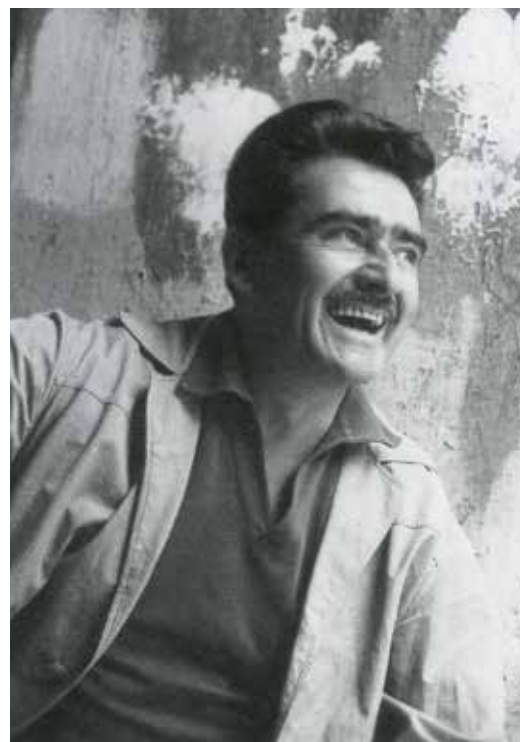
Alberto Burri nasce a Città di Castello il 12 marzo 1915 e si laurea in medicina nel 1940. Chiamato alle armi fu arruolato come Ufficiale Medico, fu fatto prigioniero in Tunisia dagli inglesi e deportato nel "criminal camp", il campo di concentramento di Hereford in Texas. Suoi compagni di sventura furono lo scrittore Giuseppe Berto e Beppe Nicolai. 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.

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 oltre 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 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.



Alberto Burri giovane

I LUOGHI LONGOBARDI IN UMBRIA

Il Ducato di Spoleto e la "Longobardia minor": le vestigia longobarde da S. Salvatore di Spoleto al Tempietto del Clitunno di carducciana memoria

da un articolo di Luciano Aguzzi



Con il nome «Longobardi in Italia: i luoghi del potere», il 25 giugno 2011 l'Unesco ha inserito nella Lista dei patrimoni dell'Umanità questo «sito seriale» che comprende sette luoghi dove sono presenti testimonianze significative dell'architettura, pittura e scultura dell'arte longobarda in Italia.

I luoghi, ognuno dei quali comprende una o più testimonianze, sono Cividale del Friuli, Brescia, Castelseprio (VA), Spoleto, Campello sul Clitunno (PG), Benevento, Monte Sant'Angelo (FG). I primi tre sono situati nell'Italia settentrionale che i Longobardi invasero e conquistarono fra il 568 e il 571 e che, con l'unito Ducato di Tuscia (odierna Toscana), ebbe il nome di *Longobardia Maior*. Gli altri sono invece situati nella *Longobardia Minor*, conquistata fra il 570 e il 576, formata dal Ducato di Spoleto (parte dell'Umbria, del Lazio, delle Marche e dell'Abruzzo) e dal Ducato di Benevento (parte dell'Abruzzo, della Puglia, del Lazio, Campania e Basilicata). Le due *Longobardiae* erano divise dal cosiddetto «corridoio bizantino» che univa Roma a Ravenna, capitale dell'Esarcato bizantino.

Il Ducato di Spoleto comprendeva solo una parte dell'Umbria odierna. Infatti nel tratto umbro il confine passava a sud di Gubbio, di Perugia e Todi, che facevano parte del «Corridoio Bizantino». La capitale era Spoleto, perché Perugia, salvo brevi e instabili periodi di occupazione, non fu mai longobarda.

Sebbene gli architetti, gli scultori e i pittori fossero quasi sempre dei latini, si parla giustamente di «arte longobarda» per l'arte prodotta nei due secoli del loro dominio, perché esprimeva comunque gli orientamenti dei committenti longobardi e della società da essi dominata. I due edifici situati in Umbria sono fra le principali testimonianze architettoniche dell'arte longobarda, di cui mettono in evidenza le caratteristiche.

Il primo è la chiesa di San Salvatore a Spoleto, che sorge fuori dalle mura medievali, all'interno del cimitero. I longobardi ampliarono e rinnovarono la preesistente basilica paleocristiana del IV-V secolo. Inizialmente dedicata ai martiri spoletini Concordio e Senzia, fu poi intitolata, dai longobardi, a San Salvatore. Fin dalla prima costruzione erano stati riutilizzati materiali di spoglio, come colonne e capitelli, forse provenienti da un tempio romano. Costituiva un mirabile esempio del gusto architettonico della fine dell'epoca imperiale e il linguaggio romano classico è mantenuto dal rifacimento longobardo e si vede ancora oggi negli elementi originali, ripristinati dopo i restauri del secolo scorso che hanno eliminato diverse alterazioni precedenti. La facciata presenta tre portali d'ingresso e nella parte superiore tre finestre riccamente

decorate. L'interno è a pianta basilicale a tre navate; il presbiterio è sormontato da una cupola a otto spicchi costruita nel Seicento, in un insieme imponente ed elegante, soprattutto nella ricca decorazione marmorea: fregi, palmette e dentelli, motivi geometrici e floreali.

Queste decorazioni hanno creato uno stile imitato in molti edifici del territorio spoletino, compreso il Tempietto del Clitunno, secondo edificio umbro incluso dall'Unesco fra i luoghi longobardi in Italia. Sorge nel territorio del comune di Campello sul Clitunno, non lontano da Spoleto, a circa un chilometro a valle rispetto alle celebri Fonti.

La chiesetta originaria venne costruita con materiale di reimpiego verso il IV-V secolo o, secondo alcuni, verso il VII. L'edificio sorge su un basamento e l'accesso era garantito da due rampe di scale laterali. La parte superiore, cioè il tempietto, conserva la facciata *in antis* a quattro colonne corinzie che sorreggono la trabeazione e il frontone. All'interno vi sono resti di affreschi del VII-VIII secolo (il *Salvatore tra i Santi Pietro e Paolo e Angeli*). La maggior parte degli ornamenti scolpiti sono manufatti originali del periodo longobardo e non materiale di spoglio. Sull'architrave dei tre lati ovest, sud e nord si trovano iscrizioni in caratteri maiuscoli romani quadrati che costituiscono un rarissimo esempio di epigrafia monumentale del periodo longobardo. Le tre iscrizioni esprimono altrettante invocazioni a Dio.



*"Salve, Umbria verde,
e tu del puro fonte nume Clitumno"*

Nel giugno del 1876 Giosuè Carducci, trovandosi a Spoleto come ispettore scolastico presso il locale liceo, si recò a visitare le Fonti del Clitunno, a mezz'ora di carrozza dalla città: lì cominciò a pensare all'ode poi scritta tra il 2 luglio e il 21 ottobre dello stesso anno. Le Fonti rappresentavano un luogo ricco di ricordi storici e come tale meta di visitatori illustri, ma costituivano anche un sito di straordinaria bellezza naturale. Era pertanto un luogo ideale per la poetica del Carducci: la fusione tra storia e natura è proprio alla radice dell'ispirazione delle *Odi barbare*.

L'ode comincia con la descrizione del paesaggio, rievoca il mondo classico, la gloria delle vittorie degli Umbri, degli Etruschi e dei Romani, contempla poi con rammarico il silenzio attuale, la fine del mondo classico, augurandosi che l'anima umana della Grecia e di Roma possa risorgere a nuova vita.

UN MIRACOLO DELLA NATURA: LE GROTTES DI FRASASSI

Nel Comune di Genga, in provincia di Ancona, comprese nel Parco Naturale Regionale della Gola della Rossa e di Frasassi, una delle attrazioni più fantastiche del territorio italiano.

Se chiedete a dieci persone dove sono le Grotte di Frasassi, probabilmente soltanto cinque di loro vi sapranno rispondere: purtroppo ancora oggi il 50% degli italiani ignora l'esistenza di un patrimonio naturalistico che non ha eguali nel vecchio continente, il più grande complesso ipogeo in Europa, un insieme di percorsi sotterranei della lunghezza di circa 30 chilometri, aperti al pubblico solamente per 1,5 chilometri. Uno spettacolo naturale che non può essere immaginato: tutte opere nate dal semplice scorrere dell'acqua sulla roccia, protette dagli eventi atmosferici per oltre 190 milioni di anni. "Le Grotte di Frasassi sono una cosa straordinaria che non è possibile spiegare - ha scritto un visitatore su uno dei siti dedicati - bisogna andare a visitarle, è l'unico modo per capire di che cosa è capace la Natura. Andate a visitare lo stupendo spettacolo!"



La scoperta delle Grotte

Fin dal 1948 alcuni speleologi e geologi del Gruppo Speleologico di Ancona iniziarono ricerche nella zona di Frasassi e scoprirono, il 28 giugno di quello stesso anno, l'ingresso della Grotta del Fiume. Da quell'anno e fino al 1971 si susseguirono le spedizioni di vari gruppi di operatori da Jesi, Fabriano e Ancona, fino alla scoperta, nel mese di luglio, di circa cinque chilometri di nuove cavità, un insieme di cunicoli, pozzi e gallerie di notevole rilevanza. Ma la scoperta più importante e straordinaria fu quella del 25 settembre dello stesso anno, quando, dopo lavori di scavatura assai delicati e faticosi, alcuni speleologi del Gruppo Speleologico Marchigiano Club Alpino Italiano di Ancona scoprirono la meravigliosa Grotta Grande del Vento, così chiamata per la fortissima corrente che proveniva dal primo imbocco scoperto, che faceva già presagire la straordinaria presenza di questo incredibile spazio sotterraneo. Successivamente furono scoperti passaggi tra le varie "zone" delle Grotte; ad esempio tra i due complessi del "Fiume" e del "Vento", che portarono ad uno sviluppo carsico complessivo superiore a tredici chilometri. Ulteriori esplorazioni permisero di raggiungere una estensione carsica complessiva di circa trenta chilometri: una realtà sotterranea che ha dell'incredibile.

Le meraviglie naturali

L'ingresso al mondo sotterraneo delle Grotte di Frasassi è un tunnel di circa duecento metri scavato nella roccia, a cui si accede dalla Gola di Frasassi. All'interno delle Grotte la temperatura è costante e non supera mai i 14°; il silenzio che circonda il visitatore è totale e riesce a rendere ancora più suggestivo, ma si dovrebbe dire unico, lo spettacolo

che si apre ai suoi occhi. Uno spettacolo impareggiabile fatto di sculture naturali dalle forme più bizzarre, formatesi ad opera di stratificazioni calcaree nel corso di 190 milioni di anni grazie all'opera dell'acqua e della roccia. Sarebbe troppo lungo, e forse anche difficile, spiegare in questa sede scientificamente il fenomeno: in sostanza e in parole semplici si può parlare di un trasferimento di piccole quantità di carbonato di calcio da un luogo all'altro con uno stillicidio millenario che, come risultato, produce il formarsi di concrezioni anche di notevoli dimensioni, con forme curiose e inaspettate. Esse si dividono in stalattiti, quando le concrezioni scendono dal soffitto e stalagmiti quando invece crescono elevandosi dal basso verso l'alto. Gli speleologi hanno trovato nomi spesso curiosi per queste fantastiche opere della natura: ad esempio hanno battezzato "Spada di Damocle" la stalattite più grossa che misura metri 7,40 di altezza e 1,50 di diametro, oppure "Cammello" "Orsa"

e "Dromedario" altre formazioni che nella forma richiamavano vagamente questi animali, così come hanno battezzato "Fetta di pancetta" e "Fetta di lardo" due formazioni molto particolari per il loro colore, rosa chiaro la prima e completamente bianca la seconda, a causa della calcite di cui è composta. Una stalagmite alta 15 metri, che si trova al centro della "Sala 200", è stata chiamata "Obelisco", mentre le "Canne d'Organo" sono concrezioni conico - lamellari, chiamate così in quanto risuonano se vengono colpite dall'esterno. La "Sala delle candeline", invece, è particolarmente emozionante in quanto il suolo è per intero ricoperto da piccole stalagmiti di forma cilindrica, simili a piccole candele. Il percorso all'interno delle Grotte, per natura immerse nel buio, è stato illuminato con mano d'artista dallo scenografo marchigiano Cesarini di Senigallia, famoso per i tanti suoi lavori televisivi nel corso di molti decenni; e questo ha contribuito fortemente ad accrescere l'incanto dello spettacolo naturale.



FABRIANO, CITTA' DELLA CARTA

Fin dagli albori del XIII secolo Fabriano vanta il primato della fabbricazione della carta in Italia e in Europa.

Oggi Fabriano è una delle pochissime città al mondo che fabbricano la carta a mano, preziosi fogli che sono dedicati alla stampa di edizioni particolarmente pregiate, alle stampe d'arte, fino alle partecipazioni tradizionali o ai diplomi di laurea. Questo bellissimo grande borgo dell'entroterra marchigiano è universalmente famoso per la produzione della carta fin dal Medio Evo, quando presumibilmente i mercanti arabi ne diffusero in Europa i metodi di fabbricazione. Ma perché proprio Fabriano, questa cittadina a ridosso degli Appennini, verso il confine con l'Umbria? Probabilmente a causa della vicinanza con il porto di Ancona: si pensa infatti che alcuni Arabi, fatti prigionieri per avere tentato di assalire la città dorica, dopo l'XI secolo furono internati nell'entroterra, nell'alta valle dell'Esino. Proprio gli Arabi, infatti, avevano appreso dai Cinesi, riconosciuti ormai come gli inventori della carta fin dal secondo secolo dopo Cristo, i segreti di questa produzione, introducendo a loro volta delle importanti innovazioni nel processo di lavorazione. L'arte cartaria aveva avuto un fiorente sviluppo a Bagdad, Damasco, poi in Egitto, in Marocco e da qui in Spagna già nel 1100: non sappiamo con precisione chi, come e quando abbia introdotto in Italia quest'arte, ma certamente essa era già sviluppata a Fabriano nella metà del XIII secolo, e gli artigiani marchigiani si imposero all'attenzione dei mercanti italiani ed europei per la qualità della produzione. Poi la sua fama si espanse in tutto il mondo, anche grazie alle tante innovazioni introdotte dai maestri cartai, come la filigrana dei fogli, che permette di vedere in controluce segni particolari



inseriti, o l'utilizzo della gelatina animale per la collatura superficiale del foglio: questo permetteva una migliore scrittura e ne impediva il deterioramento rispetto alla carta in cui il collaggio era rappresentato dall'amido di frumento, carta non consentita - ad esempio - negli atti ufficiali, perché appunto poco resistente al tempo. Altre innovazioni nei macchinari, come l'invenzione della pila idraulica a magli multipli per battere gli stracci consentirono ulteriori miglioramenti della produzione e fecero sì che la cittadina marchigiana divenisse, fino al XVI secolo, uno dei centri mondiali più rinomati.

Dopo un periodo di declino tra il '600 e il '700, conseguente alla scoperta dell'America e al naturale spostamento dei flussi commerciali, alla fine del 1700 la produzione riprese con nuovo vigore, in concomitanza con la nascente rivoluzione industriale e grazie ad imprenditori illuminati come Pietro Miliani, fondatore delle "Cartiere Miliani", che assunsero a livelli di eccellenza, soprattutto per la lavorazione della carta valori. Oggi le Cartiere di Fabriano sono controllate dal Gruppo Fedrigoni, mantengono il primato assoluto della qualità, anche se nella "Civiltà delle Immagini" come quella odierna, la carta ha assunto un ruolo senz'altro diverso, ma assolutamente insostituibile. E Fabriano si fregia oggi del titolo di "Città della Carta", tanto che nello stemma cittadino è rappresentato il fabbro Mastro Marino che batte l'incudine sul ponte del Fiume Giano e la scritta "Faber in anne cudit, olim cartam undique fudit".

IL MIRACOLO DI BOLSENA E IL DUOMO DI ORVIETO

Secondo la tradizione a Bolsena avvenne il "miracolo eucaristico" che diede origine alla festività del Corpus Domini.

Ha origini lontane la storia del miracolo, addirittura in Boemia, dove un sacerdote del luogo, Pietro da Praga, tra il 1263 e il 1264, stava vivendo un periodo di travagli e insicurezze riguardo alla reale presenza di Cristo nell'ostia che ogni giorno consacrava durante la celebrazione della messa. E il dubbio era diventato talmente insopportabile che il povero sacerdote decise di intraprendere un pellegrinaggio a Roma, centro della cristianità, per pregare sulla tomba di Pietro, il primo papa e il simbolo stesso della Chiesa. In effetti la preghiera e la penitenza servirono a rassicurarlo, e ripartì dalla città eterna per far ritorno in Boemia. Durante il viaggio pernottò a Bolsena, sulla Via Cassia, nella Chiesa di Santa Cristina. Ma proprio la storia della Santa che aveva accettato il martirio senza vacillare, gli fece sentire la sua inadeguatezza e i dubbi ricominciarono a tormentarlo. Al mattino celebrò messa e proprio durante questa celebrazione, all'atto della consacrazione avvenne il prodigio: l'Ostia che stava consacrando cominciò a gocciolare sangue, che intrise non solo il corporale e il calice, ma macchiò con numerose gocce anche il marmo dell'altare e i gradini. Ovviamente Pietro da Praga aveva risolto tutti i suoi dubbi e andò subito dal papa Urbano IV che si trovava ad Orvieto. Un inviato del papa, proprio il vescovo di Orvieto, si recò successivamente a Bolsena per indagare sul caso, accompagnato, si dice, nientedimeno che da due teologi di spicco quali Tommaso d'Aquino e Bonaventura da Bagnoregio; e il vescovo si narra sia tornato ad Orvieto con la sicurezza

dell'avvenuto miracolo e con le reliquie intrise di sangue, che furono subito conservate nella cattedrale di Santa Maria Prisca.

Non solo a seguito del miracolo di Bolsena, ma anche per altre proposte che gli

erano pervenute di creare una festa solenne in onore del Santissimo Sacramento, Urbano IV nel 1264 decise di istituire la solennità del Corpus Domini, che avrebbe dovuto celebrarsi il giovedì dopo l'ottava di Pentecoste. L'11 agosto 1264 il papa promulgò la bolla "Transiturus", grazie alla quale la solennità diventava realtà, affidando proprio a Tommaso d'Aquino il compito di comporre l'Ufficio del Corpus con i testi per la liturgia in tutte le sue parti. E' a questo punto che la tradizione popolare racconta che per custodire le sacre reliquie del miracolo di Bolsena la vecchia cattedrale sembrava inadeguata; e per questo si decise di costruirla una nuova, all'altezza di quanto contenuto: fu allora iniziata la costruzione del Duomo di Orvieto.



LA LEGGENDA DEL TRASIMENO

Da un articolo di Antonello Madau Diaz

La storia

Agello è un piccolo centro di circa 800 abitanti a 400 m. s.l.m., che domina l'intero specchio del Lago Trasimeno la cui fondazione -in epoca romana - risale alla battaglia del Trasimeno contro Annibale (217 a.C.): una vera fortezza grazie alla quale si riusciva a controllare il passo di Montebuono, unico collegamento ai tempi esistente tra Perugia e la sponda occidentale del Trasimeno. In epoca medievale fu affidato alla giurisdizione del capoluogo umbro dall'Imperatore Enrico IV, nel 1186, poi governato dai Vincioli, Signori del luogo, che lo ricostruirono e fortificarono tanto da trasformarlo in Castello. Ma ebbe per secoli una storia travagliata: coinvolto nelle lotte tra Guelfi e Ghibellini fu utilizzato da Michelozzo Michelotti, ribelle di Perugia, come base per scorrerie nel territorio, fino a quando non fu quasi completamente demolito e fino all'unità d'Italia fu spesso considerato covo di briganti e ladroni.

La leggenda

Spesso il termine *agellus* è stato utilizzato in epoca romana per nominare paesi costituiti su fondi o agri colonici, ma per la mitologia il paese di Agello deriva il suo nome da Agilla, ninfa e maga, signora del



Lago che si stendeva ai piedi del paese, dove viveva con un corteggio di altre ninfe. Si diceva che quando le acque del lago erano tranquille anche la ninfa lo era; quando diventavano furiose anche Agilla era furiosa e se brillavano era perché anche i suoi occhi brillavano di letizia...Ella fece innamorare perduto di sé il principe Trasimeno, figlio del dio Tirreno, che viaggiava per le terre dell'antica Etruria. La leggenda racconta che, giunto sulle rive del lago, ampio e ricoperto da una folta vegetazione, il principe decide di fare un bagno, ma è attratto irresistibilmente dal

canto melodioso della ninfa, prima ancora di poterla vedere. La ninfa Agilla invece lo aveva già scorto, ed era rimasta profondamente colpita dalla straordinaria bellezza del giovane. Lo attira dunque con il suo canto "stregato" verso il centro del lago dove il principe, sopraffatto da una invincibile emozione che il canto provoca in lui, annega. Il suo corpo non fu mai ritrovato e proprio in suo onore e ricordo il lago è stato chiamato *Trasimeno*. La tradizione racconta che nelle sere d'estate, quando la brezza che increspa le acque del lago fa stormire le fronde degli alberi producendo un sommesso, ininterrotto rumore, questo è il lamento incessante ed eterno della ninfa Agilla alla ricerca del bellissimo principe.

IL CARBONAIO, UN MESTIERE "CHE NON È FINITO IN CENERE"

Da un articolo di Nino Smacchia

Mi hanno sempre affascinato i racconti di mio padre sui carbonai: uomini con la faccia e le mani nere per il carbone che maneggiavano, che spesso restavano svegli notti intere per sorvegliare una carbonaia. Lui era entrato nelle loro capanne, costruite alla meglio, dove dormivano su tavolacci e aveva mangiato con loro la polenta sulle tavole improvvisate. I carbonai li ho poi ritrovati in Carlo Cassola e il mio interesse per questi personaggi si è fatto più intenso.

Sulla scia di quei ricordi sono di recente ritornato sull'Appennino, per vedere se questo mestiere esistesse ancora o fosse del tutto estinto. Così ho scoperto che in alcune valli, al confine tra Marche e Toscana, sono ancora attivi dei bravi carbonai. Affascinato, ho cercato di capire i segreti del loro mestiere.

La preparazione del carbone inizia già nella scelta del legno. Orniello, cerro, carpino sono quelli più usati: tagliati in spezzoni regolari, vengono ammassati e lasciati seccare per un intero anno. Quei boschi di carpino, dove vengono praticati tagli periodici e dove le piante non raggiungono mai grandi dimensioni, sono una fonte preziosa di legna di pezzatura adatta

Dopo aver scelto la legna giusta, si prepara la carbonaia, che inizia con la costruzione del "castello", cuore della catasta di legna da trasformare in carbone. È un palo alto fino a tre metri, piantato sul terreno, intorno al quale sono accatastati ad arte, in senso orizzontale, tanti tronchetti di piccolo diametro. Intorno al "castello" sono poi disposti i legni di pezza-

tura regolare, senza lasciare troppi vuoti. Il tutto viene di seguito coperto da una "camicia", costituita da uno strato di paglia ed esternamente da uno di terra.

Finita la preparazione, si accende la carbonaia introducendo della brace dalla sommità del castello. Una volta accesa, la carbonaia viene attentamente governata attraverso l'apertura o la chiusura di certi fori alla base o alla sommità della carbonaia stessa. La "cottura" della legna è un'operazione molto delicata, che richiede grande esperienza. L'abilità consiste nel fare in modo che la "cottura" proceda lentamente, lasciando all'interno pochissima aria. Il procedimento di produzione del carbone sfrutta infatti la combustione imperfetta del legno, che avviene in condizioni di scarsa ossigenazione. Con l'alta temperatura, e in assenza di ossigeno, il legno si decompone in gas volatili e carbone. Questo permette di non consumare tutto il legno e di avere come risultato il carbone stesso.

La produzione di carbone di legna che, per l'antichissima tradizione delle carbonaie, profondamente radicata nelle abitudini lavorative degli insediamenti rurali appenninici, è stata una voce di bilancio importante nei secoli trascorsi, è diventata ai nostri giorni prodotto di nicchia, ma evidentemente sufficiente a mantenere in vita questa pratica antica quanto l'uomo.

Chi rinunciarebbe, infatti, alla comoda carbonella che ci permette in pochi minuti di avere una buona brace per i nostri barbecue?



LA TREBBIATURA SULL'AIA

Un affettuoso ricordo di come eravamo.

di Pietro Ciacchi*

Terminata la stagione della mietitura iniziava quella della trebbiatura. Questa veniva programmata: si studiava il percorso che, casa per casa, avrebbe fatto la trebbiatrice e il tempo, podere per podere, necessario per la trebbiatura, calcolando così le tempistiche. Qualche giorno prima della data prevista, si portavano sull'aia i covoni che nei campi erano stati precedentemente accatastati in *cavalletti* che erano costruiti con il duplice scopo di non fare appoggiare le spighe sul terreno e di proteggerle dalle intemperie. Sulla *treggia*, usata sui terreni in pendenza dove il carro poteva rovesciarsi, o sul carro (*biroccio*) usato sui terreni pianeggianti, i covoni venivano caricati e portati nell'aia dove veniva costruita la *barca*. Questo lavoro era svolto pochi giorni prima della trebbiatura, per scongiurare possibili incendi che avrebbero distrutto il lavoro dell'intero anno.

Il giorno della trebbiatura era un giorno di festa, era il giorno della ricompensa: la trebbiatrice veniva messa di fianco alla *barca* e "messa in livello" dai macchinisti, in genere quattro. Si metteva in tensione la grossa cinghia tra la puleggia della trebbiatrice e quella della macchina motrice.

Dietro la trebbiatrice, dove questa vomitava paglia e pula, veniva messo lo scalone che, con il suo sistema di rastrelli trainati da cinghie, portava la paglia fin sopra al pagliaio. Un altro piccolo scalone, del tutto simile al primo, allontanava la pula per farvi un secondo pagliaio.

Ai tempi dei miei nonni la trebbiatrice, lo scalone e la macchina a vapore, venivano trainate dai buoi, attraverso strade spesso impraticabili. Nei miei

ricordi ho in mente il trattore che trainava la *tradotta*, costituita dalla trebbiatrice con dietro lo scalone.

All'inizio si suonava la sirena per dare l'avviso a tutti dell'inizio della trebbiatura, c'erano complessivamente dalle venti alle trenta persone, a seconda della dimensione del podere e quindi della dimensioni della *barca* da trebbiare.

Tra gli addetti c'erano i vicini di casa con i quali ci si scambiavano le giornate.

Si iniziava presto il mattino, appena la luce tenue dell'alba lo permetteva. La colazione veniva fatta sull'aia verso le sette, quando già più di 50 quintali di grano erano stati trebbiati. Il fischio della sirena azionata dal *cinturò* (la cinghia che collegava la puleggia del trattore a quella della trebbia) annunciava la tregua dal lavoro, accompagnato fino a quel momento dalla gradevole temperatura mattutina. Si mangiava attorno a una tovaglia di tela bianca distesa sul prato, al riparo dalla polvere sollevata dalla trebbiatrice. La colazione calmava la fame che iniziava a farsi sentire. Dopo un quarto d'ora la sirena annunciava la ripresa del lavoro. Il sole iniziava a scaldare e la giacca, indossata fino a quel momento, veniva lanciata sotto la siepe, poco lontano dal trattore. Si andava avanti fino a mezzogiorno, se la barca era abbastanza grande e non si era terminato prima. Verso le ore dieci, undici al massimo, la

sirena nuovamente azionata segnalava che erano già stati trebbiati 100 quintali di grano (*sonèva el cent*). Le donne di casa uscivano portando *el ciambblòn sal vin* che questa volta veniva consumato senza interrompere il lavoro, ma con grande gioia. A volte, se la *pula* non era tanta, veniva sistemata in un capanno fatto di canne, piuttosto che farne un pagliaio. Al suono della sirena del *cènt*, l'uomo della *pula* usciva dal capanno: il suo era un lavoro che lo relegava in completa solitudine. Lì dentro l'aria diventava irrespirabile man mano che il calore del giorno aumentava e lui, coperto dalla pula, era attanagliato da un prurito insopportabile. Era in genere il *sempliciotto* del gruppo che, suo malgrado, accettava questo lavoro. Durante la mattinata i bambini portavano acqua e vino per dissetare i presenti. Il proprietario o il suo fattore, nei poderi condotti a mezzadria, era una figura presente, anche se poco amata...

Poco dopo mezzogiorno di nuovo la sirena annunciava una seconda tregua: era l'ora del pranzo! Nel frattempo le donne di casa avevano

steso la tovaglia di cotone, magari la stessa usata per la colazione, sotto l'ombra delle querce o delle acacie sempre presenti intorno alla casa, al riparo dal sole cocente. Prima di sedersi direttamente sul prato, intorno alla tovaglia, ci si dava una rinfrescata, dopo aver scrollato di dosso la polvere, sollevata in grande quantità durante il lavoro. Si andava a una fonte vicina, a un fosso o a un pozzo se c'era, altrimenti alla vasca dove si abbeveravano i buoi e si faceva il bucato. L'acqua corrente non c'era e di doccia



neanche a parlarne. Di sera, se la trebbiatura terminava presto, si sarebbe andati al fiume per un bagno ristoratore, magari approfittandone per pescare qualche pesce da mangiare il giorno dopo. Le donne, nel frattempo, dopo aver cucinato un pranzo ricco, appositamente per questo giorno, avevano già apparecchiato ed iniziavano a servire. Le immancabili tagliatelle erano condite con sugo d'anatra e oca, carne servita poi come secondo con abbondante verdura di stagione, sia cotta che cruda. Il pranzo terminava con una fetta di ciambellone che tutti prendevano sorseggiando l'ultimo bicchiere di vino. Dopo meno di un'ora la sirena annunciava la ripresa e si andava avanti fino al termine della trebbiatura. In genere, iniziando alla mattina, a metà pomeriggio si terminava e la trebbia veniva portata in un altro podere. Fra gli anni '60 e '70 per fortuna, con l'invenzione di nuovi macchinari quali la *pressa* per imballare la paglia e la pula, il lavoro divenne meno pesante e anche il numero di persone impegnate nella trebbiatura si ridusse, se pur di poco. All'inizio degli anni '70, finalmente comparvero anche da noi le mietitrebbie che rivoluzionarono la tecnica di raccolta e trebbiatura del grano, riducendo enormemente il lavoro e la fatica per la mietitura e la trebbiatura.

* dal libro: "Le mie origini, la mia storia"

LA NOTTE DELLA BEFANA

da un articolo di Lina Mancini

Nei miei ricordi di bambina la Notte della Befana è sempre stata la notte più importante dell'anno, in cui con trepidazione e timore aspettavo che la vecchina, nel silenzio della grande casa dove abitavo con la mia famiglia, venisse a portare quei doni che mio fratello ed io sognavamo per tutto un anno. Sotto le feste di Natale e di fine anno, ci trasferivamo dalla città di mare dove si abitava abitualmente alla casa in collina, che era stata per secoli il nucleo fondante della famiglia di mia madre.

Già all'antivigilia di Natale, appena iniziate le vacanze scolastiche, ci spostavamo con la vecchia Fiat 2100 del babbo, stracarica di provviste e di bagagli, verso l'agognata vacanza, per un periodo che i miei genitori definivano di "rigenerazione" (oggi si va nelle Beauty Farm per questo!).

In paese io ritrovavo non solo i nonni, ma anche i tanti cuginetti compagni di giochi all'aperto, di passeggiate lungo gli argini del fiume, alla ricerca di violette e ciclamini o di asparagi selvatici, sempre con la mitica nonna Lauretta, che guidava, con il piglio di un generale, una "carovana" di oltre quindici bambini, tra nipoti e loro amichetti.

Ma la vacanza invernale era completamente diversa: quasi tutta da trascorrere in casa, al tepore del camino o delle grandi stufe di ceramica che riscaldavano le stanze dagli alti soffitti. C'era sempre qualcosa da fare: la preparazione del presepio, ad esempio, occupava l'intera vigilia di Natale di noi bambini, del babbo e dello zio Luigi che condivideva con noi la casa dei nonni.

Di buon mattino ci recavamo tutti in passeggiata a cercare il muschio fresco da mettere come base, poi si iniziava il lavoro vero e proprio.

Chi scartava delicatamente le statuine riposte con cura negli scatoloni, chi allacciava le luci, chi ripuliva i sassolini...tutti, noi bambini e i tre uomini adulti, compreso il nonno, avevamo i nostri compiti, mentre la mamma e la zia, aiutate dalla nonna e da alcune donne del paese, preparavano i "cappelletti", tutti rigorosamente a mano, con l'antica ricetta della bisnonna Rosina.

Il Natale trascorreva così, tra una tombola e un teatro dei burattini, in cui lo zio Luigi metteva tutto l'entusiasmo di un attore mancato.

Per il primo dell'anno la famiglia dello zio partiva per Ravenna, dove avrebbe trascorso il resto delle vacanze con i parenti della moglie, così nella casa in collina restavamo soli, i miei genitori, mio fratello ed io con i nonni e aspettavamo, da quel momento, l'arrivo della Befana.

Per me, bambina di cinque o sei anni, e per mio fratello Angelo di un anno più giovane, questo era l'avvenimento più atteso; allora infatti, in quella zona delle Marche in provincia di Ancona, non si usava scambiarsi regali per il Natale e la grande festa per i doni dei bambini era proprio il 6 gennaio.

Babbo Natale era ancora sconosciuto!

Mano a mano che si avvicinava il grande giorno vedevamo la mamma e il babbo che arrivavano con scatole e pacchi che occultavano velocemente negli armadi della dispensa, un locale quasi sacro, le cui chiavi erano in possesso solo della nonna.

A cinque anni non avevo ancora la percezione che fossero i genitori la nostra Befana e, grazie anche alla fantasia di mia madre, che organizzava piccole messe in scena facendoci trovare sotto il camino caramelle e cioccolatini, ero veramente convinta che questa vecchina volasse sui



tetti e passasse dai camini, gettando doni per i bambini più bravi.

Il giorno della vigilia della festa ero, a dir poco, elettrica: ricordo che quando scendevo per andare a giocare in cortile con i miei amichetti, magari a fare un bel pupazzo di neve, guardavo con circospezione negli angoli più bui, lungo il grande scalone che conduceva al portone d'ingresso, incerta tra felicità e paura nel caso avessi incontrato, non si sa mai, la vecchia Befana!

E poi, la sera del 5 gennaio, via a letto presto, compunti e ubbidienti, per non fare arrabbiare chi avrebbe dovuto decidere sui regali che aspettavamo.

La mamma scriveva una letterina con i nostri desideri, dicendo che l'avrebbe lasciato sugli alari del camino: anche questo ci faceva credere all'esistenza della vecchina dispensatrice di doni, dal momento che al mattino, non trovando più la lettera, eravamo convinti, nella nostra ingenuità, che la Befana l'avesse ricevuta e così aspettavamo beati il risultato di questa particolare operazione postale.

Spesso faticavo a prendere sonno: ogni rumore era ingigantito dalla mia immaginazione, mi figuravo trepidante la scena mille e mille volte prima di addormentarmi.

Finalmente al mattino, il babbo e la mamma venivano a svegliarci e ci conducevano nella sala da pranzo di quello splendido palazzo seicentesco, con le pareti affrescate e il soffitto decorato con festoni di fiori e frutta: quasi non riuscivo a camminare dall'emozione.

E all'improvviso ecco schiudersi la grande porta e comparire il tavolo nel centro della sala, ricoperto da una preziosa tovaglia ricamata, guarnito con mandarini, cioccolatini, e tante altre leccornie e, al centro, i regali che avevamo chiesto nella letterina...

Un'immensa gioia mi invadeva e una riconoscenza infinita per la misteriosa vecchina autrice di tanta magnificenza e per un anno, giocando felice, aspettavo ancora con ansia la notte della Befana.

RICORDANDO ANTONELLO

da un articolo di Vanny Terenzi

Un affettuoso ricordo del Maestro Antonello Madau Diaz, perugino, scomparso nel 2015.



Sabato 17 Ottobre 2015 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 i 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.

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 2015: 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. Ma 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 dilettato 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. E' stato inoltre insegnante di Arte Scenica al Conservatorio di Perugia, all'Accademia di scenografia di Brera, presso l'Università di musica "Showa" 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



Akiko Sakurai nell'ultimo concerto organizzato da Antonello

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.

e soprattutto, in questi ultimi anni, anche in Giappone. Con lo stesso entusiasmo lavorava nei grandi teatri del mondo come 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.

IL PRANZO DI NATALE

da un articolo di A. Madau Diaz

La cucina umbra è stata per secoli povera ma saporita, fatta di carni allo spiedo e di un ricettario semplice ma genuino, affiancando piatti di origine contadina a preparazioni di antiche tradizioni e comunque sempre legata ai prodotti della sua terra come l'ulivo, le carni di Norcia e i legumi. In materia di tradizione culinaria, si nota una certa coerenza tra paesaggio e gastronomia, la stessa sensazione di ritorno al passato che si prova percorrendo la regione e visitando i piccoli centri abitati.

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

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

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

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

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

Poi si passava alle carni, per la maggior parte cucinate allo spiedo o in



porchetta, ma non mancavano anche quelle bollite, fritte e soprattutto la cacciagione; il tutto accompagnato da contorni di verdure fresche, crude e cotte. Si terminava con formaggi vari, sempre però prodotti dai contadini fuori porta.

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

Si terminava con frutta secca, caffè e ammazzacaffè cioè con un liquore secco preparato dai frati in qualche Eremo.

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

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

Oppure la "Cicerchiata" (impasto di miele e pasta frita) o l'"Impastoiata" (piatto povero a base di polenta e fagioli bolliti). Ma il piatto povero per eccellenza, però gustosissimo e di facile preparazione, era la "Smullicata". Si tratta di un piatto il cui costo era principalmente determinato dai resti di pane seccati nella dispensa, ma ancora, oggi, nei miei ricordi, rimane un piatto "legendario"!

BRODETTO ALLA FANESE

da un articolo di Luciano Aguzzi

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", che si svolge annualmente a Fano nel mese di settembre.

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, rombeti, ragno pagano 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), con vino bianco marchigiano e fette di pane casereccio. 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.



IL CARNEVALE DI FANO

da un articolo di Luciano Aguzzi

Il Carnevale di Fano ha particolare importanza a livello europeo perché, fra i "moderni", è il più antico, secondo solo a quello di Venezia. Nacque infatti nel Medioevo (ma proseguendo le feste carnascialesche precedenti). La documentazione scritta più antica risale al 1347.

Si svolgevano "corse" di animali (fra cui suini), volteggi cavallereschi, parate, mascherate, feste da ballo (sia popolari sia di "gala" per i signori) e, naturalmente, scherzi e beffe. I festeggiamenti, nel corso dei secoli, subirono una notevole evoluzione. A un certo punto le "corse" di animali scomparvero e subentrarono le «maschere in legno e a cavallo» da cui nacquero le sfilate dei carri allegorici. La prima documentazione fotografica risale al 1895, ma la prima menzione in atti ufficiali risale al 1872 (un bando del Comune di Fano che regolava il gettito dei dolciumi). Queste date sono importanti, soprattutto tenendo conto che il Carnevale di Viareggio ha avuto inizio nel 1873 e quello di Venezia, sospeso nel 1797 in seguito all'invasione francese e alla fine della Repubblica Veneta, è stato ripreso solo nel 1979. Quello di Fano è pertanto anteriore e nello scambio di esperienze si deve dire che è Viareggio ad avere preso da Fano, piuttosto che il contrario.

Il Carnevale di Fano si caratterizza in particolare per alcuni elementi, come la sfilata dei carri allegorici (umoristici e satirici), vere opere d'arte



di scultura; il lancio dei dolciumi; la «musica arabita» ("musica arrabbiata", complesso folcloristico che usa come strumenti musicali oggetti vari, compresi vasellame e strumenti da lavoro); i fuochi artificiali di chiusura e il rogo del "Pupo", emblema del Carnevale, anche lui costruito in cartapesta. Oggi, per poter riutilizzare il "Pupo" anche nella sfilata estiva, la tradizione del rogo è di fatto cessata.

La sfilata principale dei carri allegorici (di solito quattro, in qualche anno di più), la cui costruzione impegna per l'intero anno artisti e maestranze specializzate, avviene il martedì grasso. Fino agli anni Cinquanta i carri, trainati da buoi, attraversavano la città passando per il "corso". In seguito i carri si ingrandirono e si ricorse a grossi trattori per il traino e la sfilata si spostò lungo il semicerchio della nazionale (viale Gramsci) che circonda la vecchia Fano, strada più larga, costeggiata da spazi alberati in cui vengono allestite le "tribune" dalle quali, pagando, si può assistere con comodo allo spettacolo. Oggi gli spettatori sono calcolati in circa centomila persone; nei giorni della sfilata tutte le strade d'accesso vengono chiuse (e si entra solo pagando un biglietto) e il traffico deviato.

Nel 1871 nacque la «Società della Fortuna», che più tardi prese il nome di Società Carnevalesca, la quale presiede all'organizzazione del Carnevale e a tutto ciò che concerne la costruzione e la sfilata dei carri allegorici.

I DOLCI DELLE FESTE

Recuperiamo la tradizione anche in cucina con due ricette di dolci natalizi.

Marche e Umbria hanno tradizioni gastronomiche molto simili, fondate soprattutto sulla coltivazione dei prodotti tipici delle due regioni, come olivi e uva. Il formaggio di pecora, costituisce la base di molte ricette (come la pizza di pasqua al formaggio con molte varianti oppure i famosi calcioni marchigiani). Il mosto viene utilizzato subito dopo il periodo della vendemmia per confezionare biscottoni lievitati e insaporiti anche con semi di anice. Ma in questo contesto vogliamo suggerire due ricette dolci, veramente molto antiche, legate alla tradizione delle due regioni per il periodo delle feste di fine anno.



IL BOSTRENGO MARCHIGIANO O FRITTELLONE

Ingredienti: 200 gr di farina di grano, 200 gr di farina di mais, 200 gr di zucchero, quattro mele, una pera, 100 gr di pinoli, 100 gr di noci (già pulite e ridotte a pezzetti), 100 gr di uvetta passa, 200 gr di chicchi uva bianca fresca tagliati a metà e privati dei semi, buccia di due arance grattugiata, due cucchiaini di marmellata di mele cotogne (o di pere), mezza tazzina di olio extra vergine di oliva, acqua bollente q.b.

Di questo dolce tipico marchigiano esistono innumerevoli versioni a seconda delle zone; ci sono alcune ricette che prevedono persino, fra gli ingredienti, riso, orzo o farro e anche il nome (bostrengo e frittellone) varia come gli ingredienti: la ricetta che diamo qui è tipica del frittellone che si mangia, dai Santi a Natale, nell'anconetano e che utilizza -come sempre accade nella cultura contadina- tutti i prodotti tipici di quel periodo.

La preparazione è semplicissima: mettere in una capace ciotola le due farine e lo zucchero, aggiungere via via tutti gli ingredienti e da ultimo l'acqua bollente, sempre mescolando accuratamente, fino a che il composto non abbia preso la consistenza di un impasto per dolci, come ciambelle o torte.

Imburrare e infarinare una tortiera di 24 cm di diametro, versarvi l'impasto e livellarlo con una spatola; infornare per 60/70 minuti a 170°. Far raffreddare e servire a quadrotti o fettine sottili.

LE PINOCCHIATE UMBRE

Tra tutti i dolci tipici del periodo natalizio, il più antico dolce perugino è senz'altro la pinocciata o pinocchiata: il nome, come si può ben capire, deriva dall'ingrediente principale costituito dai pinoli. Esiste anche una variante al cioccolato, così che la presentazione avviene sempre con questo contrasto di colori, bianco e nero. Per preparare le pinocchiate occorrono 350 gr. di zucchero, 150 gr di pinoli ben asciugati in forno e mezzo limone: in una pentola si mette lo zucchero con 150 gr di acqua e si porta a bollore; quando il tutto diventa "filoso" si toglie il pentolino dal fuoco e vi si versano i pinoli, sempre mescolando, insieme con la scorza grattugiata di mezzo limone. Quindi si rovescia il tutto su un piano di marmo precedentemente bagnato e si livella il composto con la lama di un coltello e una spatola; prima che il tutto si raffreddi si taglia a rombi. Per la versione al cioccolato si sostituisce la scorza del limone con 100 gr di cioccolato amaro e resta invariato il procedimento.

Presentare le pinocchiate su un vassoio alternando i colori: potrete assaporare l'aromatico e freddo bianco al limone e il caldo, denso e corporeo nero al cioccolato, in un mix di gusti che si completano a vicenda.

La presentazione tradizionale delle pinocchiate prevede che si incartino singolarmente, avvolte in carte colorate come delle grosse caramelle: questo testimonia la loro natura di "dolci da lancio", vale a dire quelli che venivano lanciati realmente, a dame e cavalieri, durante lo svolgimento delle feste medievali.

OLIVE FRITTE ALL'ASCOLANA

da un articolo di M.A. Angellotti



L'originalità dell'oliva frita 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 va-

rietà della drupa, 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. Sembra che fosse apprezzata anche dai musicisti Rossini e Puccini e dal condottiero Garibaldi. 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 frita ascolana? Presente già intorno al 1800 è probabilmente il frutto della fantasia di qualche cuoco per smaltire degli avanzi di carne; aveva creato un impasto gustoso con il quale aveva riempito le olive tagliate a spirale. Accompagna principalmente

gli aperitivi e gli arrostiti di carne e in quest'ultimo caso, la tradizione l'accompagna ai cremini. Trascrivo la ricetta della mia mamma, Maria Giuseppina Silvi detta "Pupetta".

Ingredienti per l'impasto:

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, 150 g. di parmigiano, 3 o 4 uova (secondo la consistenza dell'impasto, allungare con brodo), buccia di limone grattugiata, una presa di noce moscata. (a scelta anche 100g. di prosciutto crudo). Farina e pane grattugiato per l'impanatura.

Tagliare a pezzi la carne, farla rosolare con l'olio, la cipolla steccata con un chiodo di garofano, sedano e carota; salare, aggiungere il fegatino a metà cottura. 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 in un piatto dove sono state sbattute le restanti uova, sgocciolarle ed infine passarle nel pangrattato. Friggere le olive in una padella con l'olio di oliva o di arachidi bollente ed abbondante. Quando sono dorate sgocciolarle e farle asciugare su carta paglia. Sono squisite calde, ma buonissime anche fredde. Si possono cuocere anche al forno mettendo un po' di olio nel sesto dove si fanno rotolare e poi si cuociono fino a farle dorare.

IL CIAUSCOLO, DELIZIA DEL PALATO

da un articolo di M.A. Angellotti

Ciauscolo, ciauscolo, ciavuscolo o ciabuscolo? Il nome latino è Ciabusculum, ovvero piccolo cibo. Viene menzionato per la prima volta in un atto notarile della prima metà del '700 nella zona di Visso (MC).

A casa mia lo chiamiamo ciavuscolo. Ricordo il momento nel quale si faceva la "salata". Il maiale, ucciso un paio di giorni prima nella stagione invernale e diviso in "pacche", veniva adagiato su un grosso tavolo, porzionato e trasformato, per molte persone, in "scorta proteica" della stagione fredda.

Gino, Mariano e mio padre lavoravano le differenti parti della carne calibrate con il lardo, con gesti misurati, in religiosa concentrazione. Il sale, il pepe, l'aglio, la buccia d'arancia e il vino erano su una mensola pronti per essere utilizzati previa dosatura con una bilancia a pesi, e poi



aggiunti all'impasto per garantire la qualità e la perfetta conservazione. Io entravo in campo quando si procedeva all'insaccatura del macinato. Quel giorno ero esonerata dall'andare a scuola e con in mano un ago da calza, la cui dimensione variava a seconda del tipo di budello, procedevo alla punzecchiatura. Questo superbo salume è spalmabile ed utilizzabile come antipasto o come spuntino. Le zone dell'entroterra delle province di Ascoli Piceno, Fermo, Macerata e Ancona ne rivendicano i natali. Oggi è preparato in modo industriale macinando per ben due volte l'impasto, ma salvaguardando la tradizione. Si consuma fresco dopo un periodo di stagionatura che varia dalle due settimane a due mesi.

Ha ottenuto nel 2006, il riconoscimento nazionale di INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP).

IL TORCOLO DI SAN COSTANZO

Ingredienti: 700 gr di farina, 320 gr di acqua, 180 gr di zucchero, 160 gr di cedro candito, 80 gr di olio extra vergine di oliva, 80 gr di burro, 160 gr di uvetta sultanina, 180 gr di pinoli, 1 uovo, 25 gr di lievito di birra, semi di anice.

Il 29 gennaio a Perugia si festeggia la Festa del Patrono, San Costanzo, al quale è dedicato questo dolce tradizionale, di lontana memoria, prettamente invernale.

Si impasta la farina con l'acqua tiepida nella quale avrete sciolto il lievito di birra, si lavora per qualche minuto e si mette quindi a lievitare in un contenitore, avendo cura che stia al caldo. Quando avrà

raddoppiato il suo volume si lavora con le mani, aggiungendo ad uno ad uno tutti gli ingredienti. Lavorate bene la pasta per alcuni minuti, poi mettetela in una tortiera per ciambelle che avrete imburrato e infarinato. Ponetela ora a lievitare per circa tre ore sempre in un luogo riparato e coperta con un canovaccio. Spennellatela quindi con il rosso d'uovo e infornate a 180 gradi per circa 50 minuti. Non dimenticate di fare cinque tagli sulla superficie del torcolo, come le porte dei cinque rioni di Perugia!



QUANDO L'ALBERO... E' IL PIU' GRANDE DEL MONDO

Leggende e tradizioni legate all'albero di Natale

Forse non tutti sanno che a Gubbio, la famosa cittadina umbra in provincia di Perugia, ricca di storia e di tradizioni, esiste un'associazione di "Alberaioli" che lavora un intero anno per sovrintendere all'allestimento dell'albero di Natale più grande del mondo: è quello che viene adagiato sulle pendici del Monte Ingino, che domina la città. La sagoma di questo albero è alta oltre 650 metri, ed è delineata da 250 punti luminosi di colore verde, mentre altre 300 luci multicolori sono disseminate nel corpo centrale; alla sommità, quella che noi chiamiamo puntale, è adagiata una stella disegnata da oltre 200 puntini luminosissimi, che occupa una superficie di mille metri! Questo è un vero albero da Guinness dei primati, dove infatti è entrato nel 1991, e viene visitato ogni anno da migliaia di persone, che arrivano a Gubbio da ogni dove nel periodo natalizio, dal 7 dicembre, giorno dell'accensione sempre denso di grandi emozioni, all'Epifania. Dal 2010 l'albero di Gubbio è anche "ecologico": è alimentato infatti dall'energia solare, attraverso un moderno impianto fotovoltaico.



Gubbio - L'albero acceso



Il pozzo della polenta

LA CONTESA DEL POZZO DELLA POLENTA A CORINALDO

Per tradizione, ormai da 36 anni, la terza domenica di luglio si svolge a Corinaldo la *Contesa del Pozzo della Polenta*, una rievocazione storica in costume dell'assedio della città, nell'anno 1517, da parte di Francesco Maria Della Rovere che, nel programma di conquista della Marca ai danni dello Stato della Chiesa, aveva rivolto le sue mire anche verso Corinaldo, che invece resistette coraggiosamente ai suoi tentativi. Proprio nell'ambito di questi avvenimenti si racconta che, un giorno, un contadino salisse faticosamente i 109 gradini dell'impervia scalinata che porta al centro della città, tenendo in spalla un pesante sacco di farina di granoturco. Giunto all'altezza del pozzo fece una sosta e appoggiò sul bordo del pozzo stesso il sacco di farina che, malauguratamente, cadde dentro e la farina si mescolò con l'acqua. Figuratevi la disperazione del pover'uomo, che con quella farina doveva sfamare la sua numerosa famiglia in quel tempo di guerra! E un suo amico, giunto lì per caso, nella speranza di consolarlo, gli diceva "Non ti disperare, vedi che hai fatto la polenta nel pozzo!". E si racconta che, dopo un primo momento di smarrimento, il villano si calasse giù e con lui molta altra gente, a gustare "la polenta nel pozzo"! Oggi, nella rievocazione di quell'episodio, tutto il paese partecipa a una quattro giorni di gare, cortei, sbandieratori, allegre mangiate nelle taverne aperte per questo evento con cibi tradizionali del territorio. Un'occasione divertente per tuffarsi, nelle vie e piazze della magnifica cittadina, nel mondo rinascimentale.

IL MAIS A OTTO FILE DI ROCCA CONTRADA

Una volta era il cibo dei contadini ed espressione di una cucina povera, oggi la polenta è stata riscoperta dai cultori della buona tavola ed è diventata cibo ricercato ed ambito sulle tavole dei buongustai di ogni ceto sociale. Oggi, purtroppo, la riscoperta della polenta ha coinciso con la diffusione dei mais ibridi provenienti dall'America del Nord per la resa superiore a quella delle nostre coltivazioni.

E il mais tradizionale resiste soltanto in piccole fasce collinari e montane dell'Italia Centrale: per non perdere questa tradizione culinaria, nel territorio di Arcevia - provincia di Ancona - è stato messo a coltura da alcuni anni il "mais a otto file", mentre la macinazione a pietra viene fatta in uno storico mulino ad acqua sempre del luogo.

Caratteristica della farina del mais a otto file di Roccacontrada (antico nome di Arcevia) è un odore delicato, con aroma intenso e sapore molto gradevole che permette di apprezzarla anche senza condimenti. Ma che prelibatezza quando questa polenta sposa il tartufo di Acqualagna, il formaggio di fossa di Talamello e il lacrima di Morro d'Alba! Possiamo parlare di un "matrimonio ideale", oltre che, naturalmente, di un percorso enogastronomico di grande qualità, teso anche alla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio marchigiano.



Arcevia - Panorama

ORALCARE MADE IN ITALY: OVVERO... UNA STORIA TUTTA ITALIANA.

di Restituta Castellaccio



CURADEN è un'azienda Italiana nata all'inizio del nuovo millennio quando ormai le paure che avevano accompagnato la fine del ventesimo secolo si erano dissolte e ci stavamo preparando a mandare in pensione la vecchia Lira.

Nasce da un progetto di Dirigenti del settore dentale che avevano acquisito un importante Know How nel mercato dell'Igiene Orale, in multinazionali operanti nell'ambito dei prodotti odontoiatrici.

La storia della CURADEN è (per noi) una grande storia, costruita grazie all'entusiasmo delle persone, la capacità dei singoli, la forza del team e le esperienze condivise di tutti i Collaboratori.

All'inizio pochi credevano in Noi, ma con la consapevolezza della bellezza dei nostri sogni abbiamo perseguito la nostra strada all'inizio veramente ripida.

Ma il gioco di squadra grazie ad un Grande Caposquadra è stato vincente e con nostalgia, oggi, ricordiamo la partecipazione ai primi Congressi quando con un camioncino portavano il nostro stand lo montavamo e poi lo smontavamo e quando abbiamo cominciato a partecipare ai meeting all'estero e, con un'auto per sette, siamo partiti da Saronno per Budapest con tappe intermedie dove mettevamo in pratica i concetti del team building.

Nel frattempo la gamma dei prodotti si ampliava sempre alla ricerca di prodotti innovativi, perché lo sviluppo dell'Azienda e il suo profitto sono sempre stati assicurati dalla ricerca continua di prodotti originali nel campo dell'igiene orale chimica e meccanica. La nostra missione è di proporre e promuovere soluzioni originali nel campo dell'Igiene Orale Chimica e Meccanica per la salute - bellezza - benessere.

La progettazione avviene in Azienda e si avvale della partnership di laboratori di ricerca all'avanguardia per strumentazioni e software di supporto.

Lo sviluppo dell'azienda e il suo profitto sono assicurati dalla ricerca continua della qualità verso l'eccellenza tramite il miglioramento continuo dei suoi processi, perché la Qualità è una condizione essenziale per posizionarsi con successo sul mercato, cogliendone le caratteristiche e le evoluzioni. Abbiamo due certificazioni ISO 9001 e 13485 che, oltre a dare credibilità all'Azienda, ci aiutano nel gestire al meglio tutti i processi e a fornire prodotti con elevati standard qualitativi, in modo da accrescere la soddisfazione del Cliente.

Ma l'innovazione dei prodotti può essere riconosciuta tale solo se c'è conferma scientifica. Ed ecco la prima grande conferma clinica del nostro CURASEPT con ADS (Anti Discoloration System), che ci ha fatto apparire agli occhi del mondo scientifico come dei Professionisti non solo del sorriso ma soprattutto dell'oral care!

Chi viene in Azienda potrà ammirare una serie di stampe con le nostre tappe fondamentali, perché un' Azienda è come un Popolo che deve co-

noscere la propria storia e ne deve essere fiero per poter costruire un Futuro con traguardi sempre più ambiziosi.

Allora percorriamo insieme le tappe del nostro successo:

- 2002 l'alba di una nuova era nell'igiene orale. Nasce la prima clorexidina che non macchia i denti.
- 2004 una realtà senza confini, protagonisti non solo in Italia ma anche in Europa
- 2007 il primo milione di pezzi venduti in Farmacia.
- 2008 la ricerca scientifica ci dà ragione, efficacia dimostrata anche dallo Studio Dr PP Cortellini.
- 2009 anno dello straordinario sorpasso, siamo i leader nel mercato della clorexidina.
- 2011 facciamo il decisivo passo avanti 50% di quota di mercato dei colluttori a base di Clorexidina.
- 2015 più di 5.000.000 di colluttori venduti
- 2016 dopo 7 anni di ricerca nasce Biosmalto vera innovazione nella rigenerazione dello smalto.

Curaden è una realtà Italiana, la sede operativa è a Saronno (VA) e si avvale di Outsourcers per la produzione e la logistica.

Il Popolo Curaden è costituito da circa 500 Persone su tutto il Territorio Italiano.

Curaden si avvale di una rete vendita dentale di 55 Agenti Dentali e di 9 Concessionari con una loro rete di vendita in Farmacia e 22 Trade Marketing Consulting che svolgono attività di "in store promotion" e di "category" in Farmacia.

Da un lato Curaden Healthcare si rivolge direttamente ai Consumatori con una vasta gamma di prodotti specifici per uso domiciliare, dall'altro si adopera costantemente per sensibilizzare Dentisti, Igienisti e Farmacisti a diffondere tecniche e strumenti più innovativi per contrastare i disturbi dell'apparato masticatorio.

Il consiglio del Farmacista "quale primo referente del consumatore" alimenta fortemente l'acquisto da parte del consumatore supportato anche da un opportuno POP.

La nostra Informazione scientifica si svolge, in particolar modo, presso Implantologi, Parodontologi, Ortodontisti e Igienisti, la cui sensibilità all'Igiene Orale è molto alta.

Il nostro collutorio di punta è il Curasept, ed è esportato in tutto il mondo ed in Australia il Ministero della Salute lo ha inserito nelle linee guida per la terapia parodontale.

Sono sicura che Vi siete entusiasmati alla Nostra Storia, così come continua a dare la carica a tutti noi, che cavalciamo l'onda del successo, per costruire il nostro futuro verso grandi obiettivi.



CURASEPT®

BIOSMALTO

NUOVO SMALTO AL TUO SMALTO

Denti sensibili

CON BIO-ACTIVE COMPLEX H.A.F.



LINEA BIOSMALTO DENTI SENSIBILI

BIOSMALTO è un prodotto rivoluzionario che consente di abbattere drasticamente la sensibilità dentinale. Biosmalto sigilla infatti i tubuli dentinali formando una fase minerale omogenea e mantiene la sua attività nel tempo in quanto i tessuti duri rigenerati sono più resistenti alla rimozione chimica e meccanica. L'utilizzo prolungato e sinergico dei prodotti BIOSMALTO permette inoltre di proteggere gli elementi dentari da erosione acida, abrasione e dalle recidive di sensibilità. E da oggi è disponibile lo spazzolino BIOSMALTO SENSITIVE, studiato appositamente per massimizzare i benefici dei prodotti BIOSMALTO, con testina compatta e setole CONICHE.

CURADEN Healthcare S.p.A. supporta il
**PROGETTO
COMUNICAZIONE
2016-2017**
www.gengive.org

SIIP
Società Italiana
di Parodontologia
e Implantologia



DENTE
NON TRATTATO



DENTE TRATTATO
CON BIOSMALTO

CURADEN Healthcare S.p.A. supporta
il PROGETTO
haICarie
www.haicarie.it
AIC Accademia Italiana
di Cariologia e Endodonzia

