

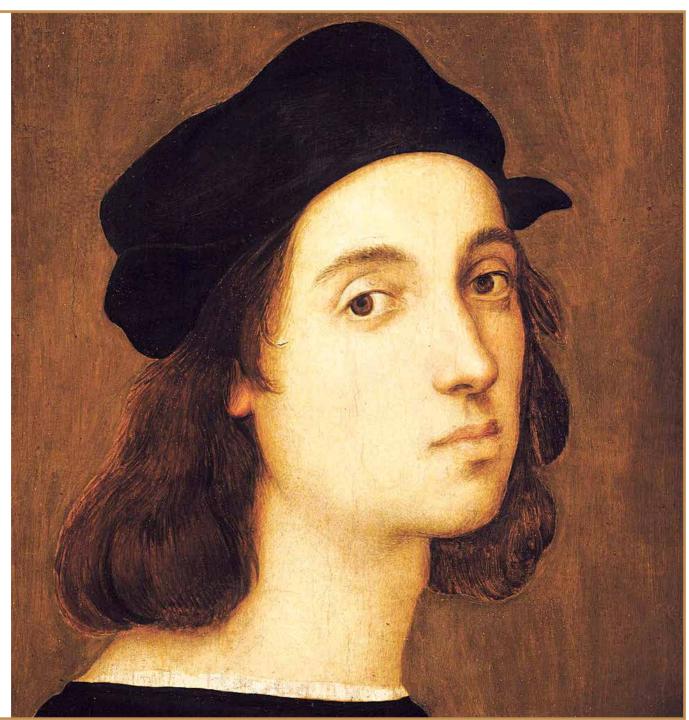
#### www.MARCHIGIANI & UMBRI

DI MILANO E LOMBARDIA

Periodico semestrale dell'Associazione Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia - Anno XVI - n. 2 - Novembre 2019 - 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

# BELLEZZA OO ANNI DI



#### IN QUESTO NUMERO

- Editoriale
- Pericle Fazzini: da Grottammare a New York e Tokyo
- La Madonna del Giro
- Francesco Maria II° della Rovere: il principe triste
- Grande successo dell'evento "Al caro Giacomo"
- Raffaello: 500 anni di bellezza
- Elio Sgreccia: cardinale e custode della bioetica
- Sacra di San Michele: fascino e mistero
- Anisetta Rosati "incomparable"
- Lenticchie, il legume onesto

## la nostra voce

## **Editoriale**

di Vanny Terenzi

Siamo quasi giunti alla fine di questo 2019 che ha visto celebrare il bicentenario de L'Infinito di Leopardi e mi piace evidenziare il contributo che. all'anniversario, è stato dato anche dalla nostra Associazione in tre momenti diversi: la pubblicazione, nel mese di giugno, di un saggio "ad hoc" del Prof. Luciano Aguzzi di estremo interesse; la serata tra musica e poesia " A cena con l'amico Giacomo" che si è tenuta al Circolo Volta e da noi organizzata, con una cena a tema, ovviamente di alcuni dei piatti che il Leopardi era solito esaltare: infine. l'evento svolto in collaborazione con il Comune di Milano, ideato dal socio Gianni Ottaviani, che si è svolto nella prestigiosa Sala Alessi di Palazzo Marino "Al caro Giacomo" che, alla parte convegnistica, ha collegato una rassegna artistica di circa 250 cartoline pervenute da artisti di tutta Italia, sul tema "Oltre la siepe", con il chiaro riferimento all'anniversario de L'Infinito. Un evento di cui andiamo orgogliosi, che ha fatto conoscere in ambito cittadino l'esistenza e l'attività dell'Associazione.

Ora ci prepariamo a ricordare i 500 anni dalla morte di un al-

tro grande artista marchigiano, Raffaello Sanzio, avvenuta il 6 aprile 1520. La Regione Marche ha già dato il via agli eventi celebrativi con una importante mostra a Urbino e a noi è sembrato naturale dedicare all'esimio pittore (che si firmava Raphael Urbinas) la copertina del nostro giornale e come di consueto, le due pagine centrali che cercheranno, nei limiti dello spazio, di presentare la figura di uno dei più grandi pittori del Rinascimento, forse non famoso quanto la sua bravura richiederebbe.

Come sempre, anche in questo numero del giornale, cercheremo di far conoscere realtà e personaggi delle nostre regioni, del passato e del presente, con la consapevolezza di riuscire, anche in questo modo, a non dimenticare le nostre radici.

Colgo l'occasione per invitare i lettori a scriverci se desiderano segnalare, a questo proposito, personaggi o eventi degni di rilievo, che abbiano dato o diano lustro alle Regioni Marche e Umbria.

Con questo auspicio auguro a tutti, soci e lettori, un Felice Natale e un sereno Nuovo Anno

## CIAO MARIA di Vanny Terenzi

Un saluto, un grazie e un ricordo affettuoso della nostra socia Maria Dicorato.

Alle riunioni del Consiglio Direttivo era sempre la prima ad arrivare, puntuale e piena di suggerimenti per le attività e gli eventi da organizzare per la nostra Associazione, della quale faceva parte da moltissimi anni come socia simpatizzante, non essendo né marchigiana né umbra di nascita. Stupiva tutti per l'eleganza dei suoi abiti, semplicemente senza tempo, e sempre in perfetta sintonia con accessori e gioielli; un'accuratezza nei particolari che oggi difficilmente si riesce a vedere. Insignita dell'Ambrogino d'oro dal Comune di Milano per la sua incisiva partecipazione alla vita culturale e sociale di Milano, Maria faceva parte di numerose associazioni, conosceva tante persone che operavano nell'ambito del terzo settore, ma la sua "casa", come ebbe a dire quando l'anno scorso fu insignita del premio Fidapa, era il Circolo Ufficiali, alla cui vita partecipava attivamente e quotidianamente, anche come consulente per gli eventi culturali. Quello militare era un mondo nel quale era vissuta fin da bambina e le era rimasto nel cuore, insieme alle tradizioni legate alla storia del nostro paese.



Maria con il sindaco Beppe Sala

#### **DIRETTORE RESPONSABILE:**

Vanny Terenzi - v.terenzi@novaconsul.net

#### **REDAZIONE:**

Luciano Aguzzi, Maria Antonietta Angellotti, Anna Maria Broggi, Nino Smacchia. Hanno collaborato Matteo Basso, Pietro Ciacci, M. Luisa Menozzi, Mariella Saudelli.

#### 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

Stupiva per la sua vasta cultura e aveva sempre un aneddoto nuovo da raccontare su questo o quel personaggio storico, riuscendo così a sdrammatizzare l'ufficialità con cui veniva presentato dalla tradizione.

Nell'ultimo anno aveva palesemente dimostrato dei problemi di salute, con un progressivo dimagrimento; mai una volta si era lamentata, mai un accenno ad altri disturbi che non fosse una fastidiosa inappetenza, che le permetteva di mantenere una linea invidiabile. I suoi grandi occhi scuri, sempre penetranti e severi, continuavano a incutere rispetto e ammirazione.

Fino al mese di giugno ha partecipato attivamente alle nostre riunioni e a tante altre attività cui era dedita. Soltanto a luglio, al ritorno dalla sua vacanza nel Ponente Ligure, mi aveva parlato di una importante operazione cui era stata sottoposta, dicendo di voler utilizzare l'estate per rimettersi completamente: fiera e indomita come sempre.

Sono andata a trovarla in Hospice a Melegnano domenica primo settembre. Benché assopita e molto debole, ebbe la forza di chiedermi quando sarebbe stato il prossimo Consiglio Direttivo e quando gli raccontai della conferenza su Leopardi che stavamo preparando e che si sarebbe tenuta a Palazzo Marino il 6 novembre, con un filo di voce mi disse "spero di poter venire"...

Ci ha lasciati il 12 settembre.

Questa era la sua forza, con la quale ha sfidato anche la morte. E in questo modo noi la ricorderemo con grande affetto.

## LETTERE AL PROFESSORE

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

#### Il Lago di Pilato

Gentile prof. Aguzzi, mi hanno parlato dei laghi delle Marche. Ma esistono nelle Marche dei laghi che valga la pena di essere visitati?

Gertrude Steiner (Bolzano)

Nelle Marche ci sono una diecina di laghi di interesse naturalistico. Alcuni sono laghi naturali costieri, come i due di Portonovo (Ancona), ai piedi del Conero (Lago Profondo del Conero e Lago Grande del Conero, detto anche Lago del Calcagno). Altri sono laghi artificiali. I più estesi (poco più di due chilometri quadrati ciascuno), sono il Lago di Cingoli (detto anche Lago di Castreccioni) e il Lago di Fiastra, entrambi in provincia di Macerata. Vi sono poi il Lago di Gerosa (Comunanza, Ascoli Piceno); il Lago di San Ruffino (Amandola, Ascoli Piceno); il Lago del Furlo (Fossombrone, Pesaro e Urbino); il Lago di Mercatale (Sassocorvaro, Pesaro e Urbino). Tutti questi laghi sono turisticamente attrezzati e alcuni balneabile e anche accessibili per la pesca sportiva.

Il lago marchigiano più famoso è però il Lago di Pilato, naturale e unico di origine glaciale di tipo alpino. Si trova sul Monte Vettore, nel Parco nazionale dei Monti Sibillini, a 1941 metri sul livello del mare, nel territorio del comune di Montemonaco (Ascoli Piceno). Vi si può accedere solo a piedi, attraverso tre diverse vie: partendo da Foce di Montemonaco (percorso a piedi sei chilometri), o da Forca di Presta (cinque chilometri) o da Castelluccio di Norcia (nove chilometri e mezzo). Il percorso più breve è anche il più difficile, con tratti esposti adatti solo a escursionisti esperti e attrezzati.

Insomma, un bel percorso per chi ama il trekking. Il lago non è balneabile e non ci si può avvicinare a meno di cinque metri dalle rive. Questo divieto ha lo scopo di preservare l'ambiente naturale dove vive il piccolo crostaceo chiamato Chirocefalo del Marchesoni che si trova solo qui. Di dimensioni di circa un centimetro, è di colore rosso e nuota col ventre rivolto verso l'alto. Altra presenza rarissima è un piccolo insetto, un coleottero nero acquatico di origine alpina.

Il laghetto ha un invaso di quasi un chilometro di lunghezza, ma una superficie d'acqua più ri-



Lago di Pilato

dotta e nei periodi di minore presenza di acqua si divide in due invasi più piccoli, per cui è anche definito «lago con gli occhiali». Oltre alla bellezza dei monti che lo circondano e dell'habitat naturale, il lago è interessante per la ricca storia e per le tradizioni che lo legano a leggende antiche. Il nome, Pilato, è quello del governatore della Giudea, Ponzio Pilato, che per non avere impedito la crocifissione di Cristo, secondo una leggenda, sarebbe poi stato condannato e il suo corpo finito proprio in questo lago dei Monti Sibillini, cioè dei monti in cui viveva la Sibilla Appenninica (detta anche Picena o di Norcia), maga, indovina, incantatrice, regina del mondo sotterraneo.

Le due antiche leggende di Pilato e della Sibilla sono fra loro collegate nell'immaginario popolare e fin dal Medioevo ci sono testimonianze che i maghi venivano anche da lontano per "consacrare" i loro libri e rituali segreti nelle acque del Lago Pilato, con offerte al demonio. Insomma, il lago era un ritrovo di negromanti e attorno alle sue acque e ai vicini paesi sono fiorite storie e racconti che alimentano il folclore e le tradizioni locali.

## LIBRI MARCHIGIANI

segnalazioni a cura di Luciano Aguzzi

Nel decimo anniversario della morte è uscito un nuovo libro di **Giuseppe Bonura** (1933-2008), fanese di nascita e milanese di adozione: (*Microspie. Racconti e interviste immaginarie*. Milano, Edizioni Medusa, 2018, pp. 126, euro 11). Sono 14 testi, fra «interviste immaginarie» e racconti, pubblicati da una rivista negli anni 1983/1984 e ora per la prima volta recuperati e raccolti in volume. In forme paradossali, comiche, grottesche e

satiriche, lo scrittore espone temi a lui cari di impegno civile e di indignazione morale contro le troppe storture della società che impediscono una vita più spontanea, libera e giusta.

Di **Leopoldo Elia** (1925-2008), eminente giurista, parlamentare e docente universitario marchigiano, sono stati ora raccolti e pubblicati i «Discorsi parlamentari» (Bologna, Il Mulino, 2018, pp. 510, euro 35). Elia fu senatore e deputato per oltre dieci anni, fra il 1987 e il 2001, eletto nelle liste della Democrazia Cristiana e poi del Partito Popolare Italiano. Fu anche ministro e membro, poi presidente, della Corte Costituzionale. La lettura dei discorsi parlamen-

The second secon

equa basata su solidi istituti di garanzia costituzionale.

L'ultimo libro del fanese **Paolo Bonetti** (1939-2019), filosofo e docente universitario di etica, è uscito due mesi dopo la sua morte col titolo: *Presenza di Croce* (Fano, Aras Edizioni, 2018; pp. 238, euro 20), raccoglie dodici scritti su Benedetto Croce, al cui pensiero Bonetti ha in passato dedicato anche due monografie. Vi è qui il Croce caposcuola del pensiero liberale

nelle sue diverse espressioni.

All'inizio del 2019 Daniele Ciacci (Urbino, 1987) ha pubblicato la sua terza raccolta di poesie intitolata *Le sette balze* (Pasturana, Puntoacapo Editrice di Cristina Daglio, 2019; pp. 86). Conferma le qualità di promettente poeta con una scrittura sempre più corposa e netta che esprime con incisività idee e sentimenti.

La 17ª edizione della pubblicazione I Borghi più belli d'Italia. Il fascino dell'Italia nascosta (Roma, Società Editrice Romana, 2018, pp. 672, euro 13,90) è stata distribuita anche nelle edicole. In schede di due o tre pagine l'una illustra, con fotografie e informazioni storiche e turistiche, ben 278

borghi riconosciuti e promossi dall'associazione «I Borghi più belli d'Italia». 24 di questi sono nelle Marche e meritano d'essere visitati tutti perché sono veri gioielli di storia, di architettura, di arte, di ambiente e di buona accoglienza.

tare ci permette di conoscere meglio, nei suoi risvolti politici e istituzionali, la complessa opera del giurista e del costituzionalista sempre attivamente impegnato, sia nell'approfondimento teorico e dottrinario sia in quello della realizzazione pratica, sui temi della costruzione di una società più

# PERICLE FAZZINI SCULTORE: di Luciano Aguzzi DA GROTTAMMARE A NEW YORK E TOKYO



Pericle Fazzini, ritratto (1979 circa). Sullo sfondo la sua scultura "Resurrezione".

Le sculture di Pericle Fazzini nascono dalla manualità, dal mestiere e dal piacere del lavorare i materiali: il legno, la pietra, i metalli. Lo scultore marchigiano, di Grottammare (Ascoli Piceno) era nato il 4 maggio 1913 in una famiglia di artigiani. Il padre Vittorio aveva un'avviata

falegnameria e, nel tempo libero, amava scolpire il legno. Il giovane Pericle cresce alla scuola del padre e mostra precocemente un talento che convince i genitori a mandarlo a Roma a studiare arte.

A sedici anni Pericle è nella capitale, dove studia alla Scuola libera del nudo. Vince un concorso per una borsa di studio e per due anni ha un posto al Pensionato artistico nazionale. A vent'anni espone per la prima volta. Viene subito notato e nel 1934 è invitato a una collettiva a Parigi e l'anno dopo alla Seconda Quadriennale di Roma. A Parigi espone il "Ritratto di Anita": Anita Buy, che nel 1940 diventerà sua moglie. Nel 1938, alla Biennale di Venezia espone gli altorilievi di "Danza" e "Tempesta".

È tutto un susseguirsi di successi che non è possibile elencare; basti dire che oggi le sue opere sono presenti in decine e decine di collezioni pubbliche e private, in Italia, in Francia, in Inghilterra, negli Stati Uniti, in Giappone e altrove. Nel 1938 Pericle apre un suo studio a Roma, in via Margutta, dove resterà per tutta la vita. Farà anche il docente

all'Accademia di Firenze (1955-1958), poi all'Accademia delle Belle Arti di Roma (1958-1980). Mostre, premi, commissioni di opere, fino alla morte, a Roma, il 4 dicembre 1987.

Il primo museo estero ad acquistare una sua opera è il Museo Jeu de Pomme di Parigi nel 1934. Via via seguono i principali musei degli Stati Uniti d'America, la Tate Gallery di Londra, il Museo d'arte Moderna di Montreal, il Momat e l'Hakone Open-Air Museum di Tokyo. In Italia, a Grottammare (Museo del Torrione) e in Assisi (Museo Pericle Fazzini) gli hanno dedicato due musei riservati principalmente alle sue opere. Nelle Marche sono una diecina i musei che hanno sue opere, che sono presenti in tutta Italia. A Milano, al Museo del Novecento, si può vedere il famoso "Ritratto di Ungaretti" scolpito in legno. La sua arte, intanto, si evolve, quasi inseguendo un sogno di astrazione della forma dalla sua pesantezza. Non per nulla l'amico Ungaretti lo

aveva definito «lo scultore del vento». Le opere del primo periodo, siano busti o statue complete, si ispirano sia alla tradizione classica ("michelangiolesco", si è pure detto di lui), sia a quella espressionistica francese, con Auguste Rodin ben presente. Nell'ambiente della «scuola di Roma» negli anni Trenta e parte dei Quaranta si collocano le sue sculture già ricordate ("Ritratto di Anita", 1933; "Ritratto di Ungaretti", 1936) e altre.

Ma nel "Ragazzo con i gabbiani" (1943) la scultura, massiccia nella parte inferiore con ragazzo chino in riva al mare a raccogliere conchiglie, si alleggerisce nella parte superiore con i tre gabbiani in volo sulla testa del ragazzo e vi si nota una leggerezza che diventerà predominante in molti bronzetti scolpiti da Fazzini che si avvicina al classicismo greco

antico e insieme alla lezione di spiritualità e leggerezza di uno dei suoi maestri, Arturo Martini.

Il periodo della guerra è difficile e tragico. Pur non partecipando direttamente alla Resistenza, a Roma aiuta diversi partigiani a nascondersi. Fra questi vi è il giovane Giuseppe Gozzer che più tardi verrà catturato dai tedeschi e fucilato nel marzo 1945. La sua morte lo colpì profondamente e gli ispirò la monumentale statua "Il fucilato" (1945-1946), considerato uno dei suoi capolavori.

L'ispirazione monumentale si fa sempre più forte dagli anni Cinquanta in poi. Realizza via via sculture famose, come "La Sibilla" (1947), "L'uomo che urla" (1948), il Monumento alla Resistenza di Ancona (inaugurato il 17 ottobre 1965, collocato al parco del Pincio), il bronzetto "Cavalli che giocano" (1968), un altro bronzetto intitolato "Danzatrice" (1972), tema a cui dedica più sculture.

Sono solo alcuni lavori fra i tanti, piccoli o grandi. Nella diversità di commissioni e di destinazione in tutte queste opere vi è la progressiva ricerca dell'essenzialità, della leggerezza e anche del simbolo. Lavorare i materiali e dare loro forma gli piace. A proposito di un suo lavoro, ma l'affermazione vale per tutta la sua opera, scrive: «Un scultura per me è importante. Poi, se è bella o brutta, lo lascio giudicare agli altri. Il mio lavoro è fatto sempre con piacere, con gioia, e quello che cerco è di realizzare un'opera ben fatta, che convinca soprattutto me stesso». Frutto della ricerca e della sperimentazione stilistica è il capolavoro intitolato "Resurrezione" (Vaticano, Aula Paolo VI). Voluto da Paolo VI, è realizzato a partire dal 1970 e il grande complesso monumentale (metri 20x7x3) viene inaugurato il 28 settembre 1977. L'immagine di Cristo che risorge si eleva da un intrico di forme pseudovegetali che simboleggiano l'orto di Getsemani. Il movimento ascensionale della scultura è di grande suggestione. Fazzini aveva già realizzato in pre-

cedenza lavori di argomento sacro, ma la "Resurrezione" è indubbiamente la massima espressione della sua religiosità. In proposito egli scrive: «Ho pensato di creare il Cristo come se risorgesse dallo scoppio di questo grande uliveto, luogo di pace delle ultime preghiere. Il Cristo risorge da questo cratere apertosi dalla bomba nucleare: un'atroce esplosione, un vortice di violenza ed energia».

Nell'agosto del 1975 Fazzini è colpito da trombosi, ma si riprende. L'ultima sua realizzazione di grande formato è il monumento a Padre Pio, inaugurato il 28 luglio 1987,



Pericle Fazzini, Monumento per la Resistenza (bronzo, Parco del Pincio di Ancona)

pochi mesi prima della morte dell'artista. Sorge nella Piazza Padre Pio di San Giovanni Rotondo (Foggia).

Se guardiamo al complesso della vita e dell'opera di Pericle Fazzini, vi troviamo, fra i principali motivi ispiratori, come segni della sua "aura" d'artista, come brezza animatrice, il sentimento degli spazi aperti dell'Adriatico e il senso della vita, tragica e misteriosa. In uno dei suoi appunti scrive: «La morte e la vita, una cosa: fanno parte dell'infinito mistero degli uomini e degli invisibili insetti che stanno a parità in questo sempre più misterioso universo che non si consuma mai». Col suo linguaggio artistico cercò di afferrare la realtà mirando nello stesso tempo a superarla, con lo sforzo della volontà e la fede nel valore della vita e dell'arte.

#### 5

# GRANDE SUCCESSO DELL'EVENTO "AL CARO GIACOMO - OMAGGIO A GIACOMO LEOPARDI"

Promosso dal Comune di Milano, su progetto dell'artista Gianni Ottaviani e con la collaborazione della nostra Associazione, si è tenuto il 6 Novembre nella prestigiosa Sala Alessi di Palazzo Marino (sede del Comune di Milano), in Piazza della Scala.

Peculiarità di questo evento, che lo ha distinto dai tanti che si sono tenuti in questo anno di celebrazioni del bicentenario de L'Infinito, è stato il fatto che era diviso in due parti ben distinte: la conferenza, tenuta dal Prof. Luciano Aguzzi e la parte espositiva, che ha riguardato 226 cartoline inviate idealmente "Al caro Giacomo" e arrivate da tutta Italia da pittori, fotografi, scrittori, poeti che si sono cimentati nel tema "Oltre la Siepe", raccontando che cosa essi vedono, oggi, oltre la siepe di leopardiana memoria, attualizzando il messaggio del grande poeta recanatese. Tra coloro che hanno inviato le bellissime cartoline ci sono anche molti studenti del Liceo Artistico Amedeo Modigliani di Giussano (MB) e sei detenute della Casa Circondariale S. Vittore di Milano, redattrici del Giornale "Oltre gli Occhi": una partecipazione, quest'ultima, particolarmente apprezzata e toccante, da parte di chi "una siepe che il guardo esclude" la contempla ogni giorno, ogni momento.

Davanti a una sala gremitissima hanno aperto la conferenza con un saluto istituzionale il presidente del Consiglio Comunale di Milano, Lamberto Bertolè, la vice presidente del Consiglio Comunale Beatrice Uguccioni e il Presidente della Commissione Cultura Angelo Turco. Tra il pubblico, oltre a numerosi giornalisti e fotografi, anche la Consigliera Regionale Paola Bocci, marchigiana doc, da sempre vicina alla nostra Associazione. E' stata una importante occasione



per salutare il pubblico presente e far conoscere l'attività dell'Associazione Marchigiani e Umbri di Milano, presente sul territorio milanese da quasi settant'anni, da ventidue nell'assetto attuale.

Come sempre interessante e ricca di spunti, anche se forzatamente sintetica per questioni di tempo, la relazione del prof. Luciano Aguzzi, saggista, critico storico e letterario, fanese di nascita, membro del nostro Consiglio Direttivo, al quale va un grazie calorosissimo per questa sua nuova fatica e per l'amichevole e preziosa collaborazione. Emozionante, alla fine, la lettura de" L'Infinito" e di "A Silvia" da parte della poetessa Caterina Rovatti, così come coinvolgente il video di una "collettiva"

lettura de L'Infinito da parte di gente comune, sulla scalinata di un bellissimo paesino delle colline marchigiane, all'insegna del motto "La poesia è di tutti". Abbiamo volentieri accolto l'invito di Gianni Ottaviani a collaborare a questo evento, insieme con la Casa Editrice Montabone nella persona di Eugenio Chiesa, non solo per celebrare la grandezza di Leopardi e della sua poesia, ma anche per dare testimonianza della vocazione della nostra Associazione che dedica tante energie per favorire la conoscenza dei luoghi di origine, le nostre Marche: una regione quasi illustre sconosciuta a molti italiani per tanti motivi, non ultimo anche il carattere dei suoi abitanti tendenti a fare, lavorare e costruire piuttosto che apparire.

Terminata la parte convegnistica si è passati a inaugurare la originale mostra delle oltre 200 cartoline pervenute, esposte nella Sala degli Arazzi, altrettanto affascinante quanto la precedente Sala Alessi. Il pubblico è stato conquistato dai "piccoli" capolavori, infinitamente diversi fra loro, ma tutti dotati di spunti originali. La Mostra è rimasta nella Sala Arazzi per due giorni, poi è stata trasferita, dal 9 novembre, presso la Libreria Bocca, in Galleria Vittorio Emanuele, e sarà visitabile negli orari di apertura della libreria.

Ghiottissima, poi, la conclusione dei lavori, con proposte di specialità legate alla tradizione napoletana, che Giacomo Leopardi ebbe ad apprezzare negli ultimi anni della vita, ospite dell'amico Antonio Ranieri.

## MOSTRARE LE MARCHE: LA LUCE E I SILENZI ORAZIO GENTILESCHI E LA PITTURA CARAVAGGESCA NELLE MARCHE DEL SEICENTO

A Fabriano fino all'8 dicembre 2019 l'ultima mostra legata al progetto "Mostrare le Marche", pensato per rilanciare i territori colpiti dal sisma.

"Siamo orgogliosi di ospitare questa mostra - ha affermato il sindaco di Fabriano Gabriele Santarelli - e vogliamo che lasci un'impronta anche dopo la conclusione dell'esposizione, che darà nuovo lustro e slancio ulteriore alla Pinacoteca Civica Bruno Molajoli". E' Fabriano e il suo territorio a raccontare, con questa mostra, il grande artista Orazio Gentileschi, che lavorò e soggiornò nelle Marche nel secondo decennio del Seicento, influenzando con il suo 'caravaggismo' la pittura regionale e la riscoperta delle Marche barocche.

La mostra infatti riunisce i capolavori realizzati tra Ancona (Circoncisione 1606-1607) e quelli del periodo fabrianese (1613-1619) come *la Vergine del Rosario, La visione di Santa Francesca Romana*, l'in-



tensa *Maddalena* e infine le opere della Cattedrale di San Venanzio, tra cui *La Crocefissione* e della chiesa di San Benedetto. Queste ultime sono parte integrante del progetto e del percorso espositivo e riflettono, a gradazioni diverse, la conversione caravaggesca dell'artista. Quest'ultima rappresenta un tema focale della mostra e di grande suggestione, la cui analisi viene proposta per la prima volta in relazione alle Marche, terra dove Caravaggio è grande assente in quanto a opere, ma presentissimo nel lascito di Gentileschi e compagni. Una curiosità accattivante che si deve alla giovane ricercatrice Lucia Panetti è quella che riconosce il volto di Artemisia, figlia del pittore e grande pittrice essa stessa, all'epoca quattordicenne, immortalata nella Circoncisione di Ancona: tra gli angeli nel cielo il suo ritratto è nelle vesti di Santa Cecilia che suona l'organo portativo.

## ELIO SGRECCIA: CARDINALE E CUSTODE DELLA BIOETICA



Stemma cardinalizio di Elio Sareccia

Il cardinale Elio Sgreccia, nato a Nidastore (frazione di Arcevia, provincia di Ancona) il 6 giugno 1928, è morto a Roma il 5 giugno 2019. Ultimo di sei figli di una famiglia contadina povera, frequentò le elementari a San Lorenzo in Campo e poi abbandonò la scuola per lavorare nei campi. Ma qualche anno dopo entrò in seminario a Fano. Infatti Nidastore, pur facendo parte del comune di Arcevia, che è parte della diocesi di Senigallia, per una tradizione

che risale al 1057 è assegnato alla confinante diocesi di Fossombrone (dal 1986 riunita a quella di Fano) che, per la formazione dei sacerdoti, avviava i giovani al seminario di Fano. Per questo motivo Sgreccia frequentò il liceo e quattro anni di Teologia a Fano, dove venne ordinato sacerdote il 29 giugno 1952.

Tornato a Fossombrone, si dedicò all'attività pastorale seguendo soprattutto i giovani di Azione Cattolica. Due anni dopo però, nel 1954, venne richiamato a Fano come docente di materie letterarie e vicerettore (1954-1966) e poi rettore (1966-1972) del Pontificio seminario regionale (allora con sede in Fano, poi trasferito in Ancona). Nel frattempo si è laureato in Teologia nel 1963 e in Lettere e filosofia all'Università di Bologna pochi anni dopo.

Nel 1972 fu nominato vicario generale della Diocesi di Fossombrone, dove rimase due anni. Successivamente il vescovo di Fano lo propose

come assistente ecclesiastico dell'Università Cattolica di Roma, alla facoltà di Medicina. Quindi, a partire dal 1974 e fino al 1984, Sgreccia si trasferì a Roma. Questi dieci anni sono stati fondamentali per la sua formazione. Operò a stretto contatto con i medici e si interessò dei problemi etici che l'attività medica e chirurgica pone sia ai medici stessi, sia ai pazienti e alla società nel suo insieme, sia in particolare ai cattolici. Soprattutto si occupò dei "temi caldi" dell'aborto e del fine vita che resteranno poi al centro della sua attenzione di studioso di bioetica.

Conobbe il papa Giovanni Paolo II e nel 1984 la Segreteria di Stato del Vaticano gli chiese di restare a Roma per occuparsi della rivista "Medicina e morale" e per seguire i lavori del Parlamento Europeo dove i temi di bioetica, fra i quali l'ingegneria genetica, diventavano argomento di dibattito e di decisioni.

Ciò lo portò alla docenza di Bioetica nella stessa Università Cattolica di Roma a partire dal 1984, prima come incaricato e poi ordinario dal 1990. Nella stessa università è stato direttore del Centro di Bioetica dal 1985 al 2006 e direttore del Centro per la Cooperazione Internazionale dal 1998 al 2005.

Riconosciuto come uno dei maggiori esperti di bioetica nell'ambito della cultura cattolica, nel 1990 venne eletto membro del Comitato Nazionale per la Bioetica e ricoprì tale incarico fino al 2006. Inoltre, dal 1992 al 2000 fu direttore dell'Istituto di Bioetica.

Il 5 novembre 1992 Giovanni Paolo II lo elesse vescovo titolare della sede di Zama Minore (dal 5 novembre 1992 al 20 novembre 2010). Sede nominale, non esistente effettivamente, per cui Elio Sgreccia proseguì la sua attività di bioeticista a Roma espletando vari incarichi, sia come studioso sia in rappresentanza della Chiesa. È stato segretario del Pontificio consiglio per la famiglia (5 novembre 1992 - 3 aprile 1996); vicepresidente della Pontificia Accademia Ecclesiastica (3 maggio 1994 - 3 gennaio 2005); vicepresidente (1º giugno 1994 - 3 gennaio 2005) e

poi presidente della Pontificia Accademia per la Vita (3 gennaio 2005 - 17 giugno 2008). Inoltre, nel 2001 è stato membro della Commissione delle linee guida nell'ambito della consulenza e dei test genetici per il Ministero della Salute; dal 2003 presidente della Federazione Internazionale dei Centri e Istituti di Bioetica d'Ispirazione Personalista (FIBIP), dal 2004 presidente della Fondazione "Ut Vitam Habeant" e dell'Associazione "Donum Vitae".

Papa Benedetto XVI lo ha creato cardinale il 20 novembre 2010 col titolo di cardinale diacono di Sant'Angelo in Pescheria. Come motto cardinalizio ha adottato l'esortazione / preghiera «Ut vitam habeant», nome della fondazione omonima di cui è stato presidente. Ma avendo superato gli 80 anni non ha preso parte al conclave in cui è stato eletto papa Francesco.

Elio Sgreccia è stato il portavoce delle posizioni della Chiesa sugli aspetti etici dei temi controversi dell'aborto, della contraccezione, dell'eutanasia, della ricerca sugli embrioni e sulle cellule staminali.

Ha sostenuto le posizioni della Chiesa in numerose pubblicazioni, fra le quali un «Manuale di bioetica» che ha avuto numerose edizioni, dapprima (dal 1986) in un solo volume, poi ampliato in due (dal 1996): il primo dedicato agli «Aspetti medico-sociali» e l'altro ai «Fondamenti ed etica biomedica». Nel 2006 ha pubblicato un volume di carattere più divulgativo dal titolo «La bioetica nel quotidiano». Il «Manuale» e altri volumi di Sgreccia sono stati tradotti in diverse lingue e hanno avuto una diffusione internazionale.

Con la morte di Elio Sgreccia è scomparsa una delle più autorevoli voci della cultura cattolica degli ultimi decenni e un marchigiano rimasto sempre legato alla sua terra natale come alle vicine Fano e Fossombrone.



Cardinale Elio Sgreccia

Per chi volesse conoscere meglio la personalità e l'attività di Elio Sgreccia c'è disponibile un grosso volume di saggi a lui dedicati da allievi e amici, col titolo «Vita, ragione, dialogo: scritti in onore di Elio Sgreccia» (Siena, Cantagalli editore, 2012, pp. 565), edito a cura della Associazione Scienza e Vita alleati per il futuro dell'uomo.

Le posizioni etiche e teologiche di Elio Sgreccia, soprattutto su temi molto divisivi anche all'interno del mondo cattolico, come l'aborto e il controllo delle nascite, hanno spesso causato dissensi da parte del mondo laico. Sgreccia ha però sempre difeso, anche in trasmissioni e dibattiti televisivi, le posizioni della Chiesa cattolica con molta abilità a cultura. Anche chi è lontano dalle

sue posizioni nei suoi libri trova una possibilità di confronto e di arricchimento del dibattito culturale che va molto al di là, e più in alto, delle polemiche e delle cronache politiche (sia partitiche sia parlamentari). Vi trova, al meglio, la tradizione teologica e filosofica cattolica aggiornata e messa a punto per affrontare i temi nuovi che lo sviluppo della scienza pone alla coscienza degli uomini e alle responsabilità degli scienziati e dei politici.

di Luciano Aguzzi

## LA MADONNA DEL GIRO

di Pietro Ciaco

Le funzioni legate alla festa per la Madonna del Giro sono una tradizione che continua ancora a ripetersi nelle chiese delle nostre campagne, nonostante l'allontanamento delle nuove generazioni dalle funzioni religiose.

La statua della Madonna viene spostata da una parrocchia a un'altra una volta all'anno, in occasione della festività dell' Assunta del 15 agosto. Custodirla presso la propria chiesa è da sempre motivo di orgoglio per i parrocchiani che si prodigano affinché l'accoglienza sia la più degna possibile.

Una volta si riunivano già all'inizio dell'anno per decidere sul da farsi e nelle settimane precedenti si dava l'avvio ai preparativi.

Venivano predisposte le strutture di supporto, a forma di archi o colonne, fatte con pali di legno, fasci di canne e, in tempi più recenti, tondini di ferro. All'ultimo minuto li si rivestiva di arbusti dalle foglie verdi, raccolti nel sottobosco non ancora

arso dal sole d'agosto o lungo i fossi dove l'umidità li manteneva rigogliosi. Erano ginepri, scotani, edera e lauri. A questi si aggiungevano i fiori freschi dei prati e dei giardini o più spesso quelli di carta realizzati amorevolmente dalle mani esperte delle donne, preparati durante le lunghe giornate d'inverno. Servivano anche per incorniciare le immagini della Madonna poste lungo il percorso. La strada era ben addobbata con festoni e ghirlande variopinte .

Tutti lavoravano con un impegno che li coinvolgeva fisicamente e spiritualmente, perché era la festa della Madre di Nostro Signore. E doveva essere speciale, indimenticabile. Così come avviene anche oggi.

Il sabato l'immagine della Madonna partiva con una processione dalla parrocchia che l'aveva gelosamente custodita per tutto l'anno precedente e il suo arrivo al confine con la nuova parrocchia veniva annunciato dallo sparo di tre *mortaletti*. Qui veniva consegnata ai parrocchiani che, sempre in processione, l'accompagnavano nella loro chiesa. In genere c'era anche il Vescovo che aveva così l'opportunità di far visita a quei fedeli che vivevano lontano dalla Curia Vescovile. Le funzioni si svolgevano per lo più all'esterno, con il sagrato pieno di persone, non solo parrocchiani, ma anche amici e parenti spesso venuti da lontano. Era l'occasione per rivedersi, trascorrere un momento di gioia insieme, magari ricordando un comune passato che la sorte aveva diviso.

Si faceva festa nella grande aia che le chiese, con annessa casa colonica e podere, mettevano a disposizione. Lunghe tavolate piene di dolci fatti in casa: dal più comune ciambellone al bostrengo preparato con farina di mais, fichi secchi, uva sultanina e bucce di arancia; dalla torta margherita farcita con crema pasticcera e ricoperta di bianco d'uovo alla squisita e intramontabile torta di mele; infine, la crostata in tutte le sue varianti, con marmellate di ogni tipo mescolate anche al cacao o all'alchermes e con noci e nocciole finemente tritate. Ogni tanto si sentiva dire: - Quest è più bón!

Gli uomini decantavano la bontà del loro vino, nonostante il caldo dell'estate ormai avanzata ne avesse messo a dura prova la tenuta. Si vantavano del fatto che fosse genuino:- I en c'ho mèss gnent! per dire che non avevano usato conservanti, in particolare il bisolfito durante la pigiatura che, pur essendo d'aiuto per mantenere il colore, lasciava però quel sapore di zolfo che rendeva il vino poco gradevole e sicuramente non faceva troppo bene alla salute.



C'era sempre il pane di casa cott t'èl forn a legna, sal salèm, le salsicc secch, el presciutt e la scalmarita, che i contadini avevano lasciato gelosamente da parte fin dall'inizio dell'anno per questa festa. Non mancava la spianéta fatta e cotta insieme al pane, tanto ricercata da noi bambini. Si serviva ancora calda con gli affettati ed era la prima a finire. Si poteva mangiare anche la porchetta che per noi piccoli era una gioiosa novità, anche se i panini che ci dava "l'uomo vestito di bianco", al contrario degli altri offerti dai parrocchiani, si dovevano pagare. Con il megafono qualcuno cercava di riunire i bambini più piccoli per dei giochi organizzati, ma era una guerra persa: con la bocca ancora sporca

di marmellata o cioccolato, allegri e felici in mezzo a tanta buriana, scorrazzavano liberi e incontrollabili fino allo stremo delle forze.

Quando la sera avanzava, venivano accese le lampadine a filamento messe tutt'intorno su pali di fortuna e con fili volanti. La loro luce fioca e giallastra permetteva a fatica di scorgere le figure ridotte a poco più che ombre. Gli occhi però si adeguavano e pian piano diventava sufficiente per continuare la festa, fino a quando non terminavano le provviste. Col passare delle ore, i discorsi andavano a finire sulla politica, sulla situazione mezzadrile, sulla povertà che attanagliava la gente di campagna, sulle poche opportunità di lavoro che costringevano i figli a lasciare la loro terra per un'avventura piena di incognite.

Infine ci si lasciava ma le funzioni religiose sarebbero proseguite l'indomani, con le messe mattutine celebrate dai vari parroci, magari ancora dal Vescovo, la cui presenza era segno di comunanza a una fede che, seppure così plateale, era comunque sentita e sincera.

Dopo la nuova processione per portare la Madonna a "visitare" le terre da proteggere in quell'anno di grazia, il pomeriggio della domenica terminava con un'ultima messa durante la quale si teneva un'importante omelia. I canti mariani, accompagnati dalla musica, si diffondevano per tutta la valle.

Concludevano la festa i fuochi d'artificio che illuminavano con i loro guizzi gioiosi la campagna e le colline circostanti, risvegliando quella notte incantata di mezza estate e lasciando scie di fumo e odore di polvere.

Ricordo tutte le volte che la Madonna del Giro è venuta nella Parrocchia di San Giorgio: nel 1963 ero appena un bambino e i ricordi sono così tenui che si perdono; nel 1973 ero un ragazzo con la voglia di scoprire il mondo; nel 1983 a pochi giorni dal matrimonio che celebrai con la sua immagine in chiesa; nel 1995 segnato già dalla malattia; nel 2007 insieme ai miei figli che mi avevano appena raggiunto da Milano. Dopo 12 anni, nell'agosto 2019, con immenso piacere ho potuto essere presente a questa festa, forse di altri tempi, ma che mantiene quel fascino intriso di raccoglimento e preghiera, di convivialità e condivisione che pensavo persa e che invece ho ritrovato in questa piccola chiesa di campagna. Una vera fortuna poter ancora assistere, durante i miei "ritorni alle origini", a questa festa legata a un passato che è bene non dimenticare.

## RAFFAELLO: 500

## In occasione di questo importante anniversario assistiamo a una riscoperta del grande pittore e architetto,

Era figlio d'arte, di quel Giovanni Santi titolare di una avviata bottega di pittura a Urbino, importante centro di grande cultura cosmopolita che irradiava in Italia e in Europa gli ideali del Rinascimento. Si può dire che Raffaello fin dalla nascita, avvenuta nel 1483, abbia respirato "bellezza". Nel 1491, a otto anni, muore la madre: forse è per questo che uno dei suoi soggetti preferiti, diventato affermato pittore, è Maria, la madre per eccellenza, quella persa troppo presto e mai dimenticata. Raffaello mostra precocemente il suo talento: Giorgio Vasari, suo contemporaneo, narra "che fin da bambino era stato di grande aiuto al padre nelle numerose opere che Giovanni eseguiva nello stato di Urbino". Ad appena undici anni perde anche il padre e viene affidato allo zio sacerdote, Bartolomeo, che lo assecon-



La fornarina

da nelle sue passioni. Studia le opere di Piero della Francesca e di Luciano Laurana, disegno. prospettiva e probabilmente anche la tecnica dell'affresco. L'apprendistato di Raffaello avviene a Perugia, nella bottega di Pietro Vannucci, detto il Perugino, di cui si vede chiaramente l'influenza sulle sue prime opere. Nel giro di pochissimi anni, in piena adolescenza, Raffaello raggiunge rapidamente una maturazione artistica che gli permette un avviamento molto precoce alla professione pittorica. Questo è testimoniato da un incarico, il primo documento della carriera dell'artista, che il 10 dicembre 1500 riceve dalle monache del monastero di Sant'Agostino per una pala d'altare per la chiesta di San Nicola da Tolentino a Città di Castello. L'opera fu terminata nel 1501 e oggi ne restano solo pochi frammenti.

#### Il periodo fiorentino

A 21 anni, nel 1504, Raffaello decide di trasferirsi a Firenze, affascinato dalla fama che aleggia intorno alle opere di due artisti tosca-

ni molto noti: Leonardo e Michelangelo. Nella città toscana vive per circa quattro anni, non in modo continuo, viaggiando per lavoro a Perugia, Urbino e probabilmente anche a Roma. E' doveroso ricordare, proprio del 1504, Lo Sposalizio della Vergine, oggi alla pinacoteca di



Lo sposalizio della Vergine

Brera, primo esempio grandioso di una concezione costruttiva che si sposa perfettamente con il valore coloristico e compositivo. Quest'opera conclude in un certo senso la fase giovanile, dimostrando di staccarsi completamente dai canoni del Perugino, pur se ispirata a una analoga opera che lo stesso dipingeva in quel periodo per il Duomo di Perugia. Anche nella tela di Raffaello esiste il maestoso tempio sullo sfondo, ma egli ne fa il fulcro di tutta la composizione, allontanandolo dalle figure, sciolte e naturali, che lungi dall'essere allineate rigidamente su una linea di primo piano, vengono disposte a semicerchio, seguendo le forme concave e convesse del tempio stesso. In questo modo il gruppo di persone che sono al centro del quadro, rivolte tutte al sacerdote celebrante, formano come due semicerchi che vanno dal tempio allo spettatore.

Risale proprio al periodo fiorentino la serie delle Madonne col Bambino, uno dei soggetti ai quali risulta particolarmente legato, che egli dipinse per alcune famiglie molto facoltose. Tra le altre ricordiamo la Madonna del Belvedere(1506), la Madonna del Cardellino (1506) e la Madonna Esterhazy (1508). In queste opere la figura della Vergine si staglia grandiosa davanti al paesaggio che si intravede alle sue spalle, elegante e materna, mentre riserva gesti affettuosi ai bambini, riuscendo a rendere sublimi momenti di normale vita quotidiana. Del periodo fiorentino sono anche alcuni ritratti come la Dama col liocorno, Maddalena

Doni, La gravida e sono la prova tangibile di come Raffaello abbia saputo trarre spunti dalle correnti dell'epoca, con una grande capacità di indagare attentamente la psiche, cogliendone i dati introspettivi, senza trascurare un'appassionata descrizione dei lineamenti fisici dei personaggi, unitamente all'abbigliamento, ai gioielli, alla luminosità del paesaggio in cui sono inseriti.

#### Il periodo romano

Verso la fine del 1508, a 25 anni, Raffaello si trasferisce a Roma: il Papa Giulio II gli aveva commissionato una serie di decorazioni nelle stanze a Palazzo Vaticano. E' questo il momento che segnala la svolta nella sua carriera: questo importante incarico di prestigio testimonia che non è più un artista "in formazione". Da questo momento la sua fama cresce in maniera esponenziale e lavora prevalentemente, oltre che per Giulio II anche per il successore Leone X, diventando in breve tempo l'artista più ricercato di Roma: bello, talentuoso, amato dalle donne e stimato dagli uomini. Per lavorare alle quattro stanze degli appartamenti papali, tra il 1508 e il 1520, Raffaello è aiutato da molti allievi e collaboratori; aveva infatti organizzato la sua bottega a Roma con apprendisti e pittori affermati, così da poter lavorare a più progetti contemporaneamente. Infatti le sue opere erano tanto ambite che



## ANNI DI BELLEZZA

#### , che amava firmare le sue opere "Raphael Urbinas". 🗀 di Vanny Terenzi



La scuola di Atene

i committenti dovevano aspettare parecchio tempo per vedere soddisfatte le loro richieste; insomma si dimostrò anche un accorto imprenditore!

Le stanze dipinte da Raffaello sono quattro: Stanza della Segnatura, Stanza di Eliodoro, Stanza dell'incendio di borgo e Stanza di Costantino (solo progettata). La più famosa è senz'altro quella della Segnatura, con la raffigurazione della "Scuola di Atene" (1509-1511), in cui il pittore urbinate riesce a esaltare la sintesi del pensiero antico con il rinnovamento operato dal cristianesimo attraverso la raffigurazione del Vero, del Bene e del Bello. La filosofia incarna il vero, rappresentata e celebrata appunto dalla Scuola di Atene, in cui sono riuniti i più importanti filosofi del mondo antico, distribu-



Madonna della seggiola

iti sulla prospettica scalinata di un edificio imponente in stile classico: al centro troviamo Platone, che indica il cielo, e Aristotele, che indica la terra.

La "Disputa del Sacramento" (1509) rappresenta il mistero dell'Eucarestia, miracolo per eccellenza, legame tra cielo e terra e celebra il trionfo della Chiesa, con una composizione equilibrata e armonica.

#### Raffaello ritrattista

Accanto a questa importante attività di frescante delle stanze vaticane, Raffaello ebbe un'altra importante e direi fondamentale occupazione in quegli anni; si dedica ai ritratti dove apporta innumerevoli innovazioni di carattere tecnico, che sono evidenti soprattutto nel ritratto di Papa Giulio II, impostato con un punto di vista diagonale e leggermente dall'alto, così che lo spettatore ha l'impressione di trovarsi in piedi accanto al pontefice. Ma non solo tecniche furono le sue innovazioni: Giulio II è ritratto in un atteggiamento di pensosa

malinconia, in cui traspare la difficile situazione politica dell'epoca; una tecnica che introduce un elemento psicologico estraneo fino a quel

momento nella ritrattistica ufficiale e che coinvolge chi guarda, senza alcun distacco fisico o psicologico. La stessa tecnica è stata usata da Raffaello per il ritratto del pontefice Leone X con i Cardinali Giulio de' Medici e Luigi de' Rossi (1518-19), in cui viene nuovamente usata una prospettiva basata su linee diagonali e una raffinata introspezione psicologica, che traspare dall'incrocio di sguardi tra il papa e i due cardinali cugini. Straordinario il virtuosismo pittorico dell'artista nella rappresentazione dei dettagli, come la campanella cesellata o il pomello della sedia in cui si riflette l'immagine della stanza.

Un discorso a parte merita il celebre ritratto di donna noto come "La Fornarina" (1518-19), da cui traspare una dolce e immediata sensualità, che ha suscitato ampie discussioni nel corso dei secoli e ricerche sulla vera identità della Fornarina. Tra le ipotesi pare che la stessa fosse Margherita Luti, figlia di un for-

> naio in Trastevere, di cui Raffaello si era innamorato follemente e che divenne sua musa ispiratrice. In questo senso si può ipotizzare che il grande urbinate, sulla scorta di Marsilio Ficino e Pietro Bembo, grandi intellettuali del tempo, abbia voluto rappresentare nella Fornarina la Venere celeste, idea sublimata della bellezza che si distingue dall'altra venere, quella terrestre, forza generatrice della natura, che ha come fine la procreazione.

Raffaello muore il 6 aprile 1520: secondo il Vasari per "eccessi amorosi". E' stato sepolto, come da suo desiderio, nel Pantheon di Roma.



Madonna del Cardellino

#### Le Mostre già in essere

In questo scorcio di anno sono già due le mostre dedicate a Raffaello: al Palazzo Ducale di Urbino, intitolata "Raffaello e gli amici di Urbino" dal 3 ottobre al 19 gennaio.

«Nessun altro dei grandi personaggi marchigiani - ha dichiarato l'assessore alla Cultura e Turismo Moreno Pieroni - ha reso enorme visibilità e fama alla sua terra, da sempre. E questo perché voleva firmare le sue opere con Raphael Urbinas. Un marchio di identità geografica e di fierezza che ha impresso nei suoi capolavori».

La seconda mostra, "Raffaello 2020", dal 4 ottobre al 2 febbraio, è allestita al Museo della Permanente di Milano: un nuovo e inedito percorso espositivo, quasi un racconto multimediale, dedicato al genio urbinate per celebrare i 500 anni della morte.



Papa Giulio II

## SACRA DI SAN MICHELE: FASCINO E MISTERO

Indimenticabile gita del 18 maggio 2019 all'Abbazia di San Michele della Chiusa, sulle tracce de "Il nome della rosa". di Maria Antonietta Angellotti

Non c'è nulla di peggio di una pioggia insistente a rovinare una gita progettata da qualche tempo...

Saltellando qua e là tra le pozzanghere di Piazzale Cadorna ho raggiunto il bus prenotato dalla nostra Associazione che sarebbe partito di lì a poco con direzione Torino. Il primo raggio di sole me l'ha regalato Carla Stipa con i suoi incredibili aneddoti (di lei dobbiamo scrivere!), il secondo l'autista Roberto, quando ha dichiarato di essere un marchigiano doc. Con l'umore sollevato mi sono spiritualmente preparata a pregustare il viaggio. Prima tappa **Avi**-



gliana, un delizioso borgo medioevale ben restaurato che ancora conserva l'architettura originale con le sue vie acciottolate e il castello diroccato che svetta dall'alto. Graziati dalla pioggia, ci addentriamo tra i vicoli e le deliziose piazzette, dove sembra che il tempo si sia fermato. Il Ristorante Caccia Reale, sempre di Avigliana, ci offre del buon cibo locale. Poi ancora quaranta minuti di viaggio verso la Sacra

di San Michele. La strada è ricca di tornanti e costeggiata da fitta vegetazione. Giunti a uno spiazzo proseguiamo a piedi per l'ultimo tratto. Odori familiari di sambuco e di acacia dispersi nell'umido della pioggia ci guidano verso la meta. Ancora una curva ed eccola improvvisa la maestosa abbazia con lo splendido massiccio della facciata che svetta dall'alto del monte Pirchiriano. Il cielo plumbeo cerca invano di celarla tra le nuvole gonfie di pioggia. Il grigiore dell'aria si mescola al grigio della pietra, che sembra sfidare le leggi di gravità. La figura severa e quasi spettrale del monastero viene accentuata dai colori-non colori del cielo, che sembrano evidenziare l'aspetto di mistero che per primo ti colpisce. Mi ritrovo mentalmente a vestire i panni di uno dei personaggi corali de "Il nome della Rosa". Nessun altro luogo avrebbe potuto ispirare maggiormente Umberto Eco. Chissà se anche lui l'avrà incontrata la prima volta in una giornata di pioggia! L'emozione è grande e comprendo il perché la Regione Piemonte l'abbia scelta come monumento simbolo.

#### La storia della Sacra

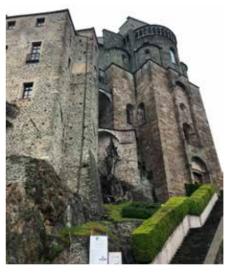
Costruita tra il 983 e il 987 in stile romanico dai monaci benedettini che utilizzarono due diverse pietre per creare un contrasto di colori, l'abbazia è dedicata a San Michele Arcangelo. La leggenda vuole che lo stesso angelo apparisse al vescovo Annuncone per chiederne la costruzione. Situata al centro di una linea immaginaria tra Mont Saint Michel e San Michele in Puglia, quasi sulla via Francigena passante per il Moncenisio, l'abbazia domina incontrastata la val di Susa. A metà dell'undicesimo secolo fu costruito

l'edificio della foresteria, voluto dai Padri Benedettini ai quali la struttura era stata affidata. Mentre la parte settentrionale del complesso, che oggi vediamo in rovina, innalzata nel XII secolo e definita "Nuovo Monastero", probabilmente era costruita su un antico castrum romano.

Tra il 1600 e il 1700 l'abbazia cadde in decadenza con il termine della gestione benedettina; presero il loro posto i Canonici della Chiesa di San Lorenzo, ma poi non riuscirono a far fronte alle spese e la Sacra fu quasi abbandonata per due secoli.

#### La visita continua

Accolti dalla moderna statua dell'Arcangelo di Paul Doss-Moroder raggiungiamo il ripidissimo Scalone dei Morti costruito in mezzo alle rocce affioranti. E' così chiamato perché nelle sue pareti venivano sepolti i monaci. I pilastri laterali dello scalone reggono la sovrastante chiesa. Saliamo e usciamo attraverso il bellissimo Portale dello Zodiaco: gli stipiti sono scolpiti con i segni zodiacali a destra e le costellazioni australi e boreali a sinistra. E' sicuramente l'elemento di maggior pregio di tutta la Sacra. Visitiamo poi la Chiesa detta Nuova realizzata, come detto sopra, all'inizio del XII secolo in stile romanico con le volte a crociera. Si arricchisce in seguito di elementi gotici francesi, con affreschi di buona fattura. Nella chiesa si conservano le spoglie di alcuni discendenti della famiglia Savoia. Nell'ultima tappa prima della partenza visitiamo le rovine della Torre della Bell'Alda, sul lato settentrionale,



piuttosto isolata dal resto, costruita a strapiombo sul precipizio del monte e dalla quale si può ammirare il sottostante panorama. Secondo un'antica leggenda una giovane, vissuta all'incirca tra il 1200 e il 1300, detta Bell'Alda per il suo gradevole aspetto, era sul punto di essere catturata da un manipolo di soldati. Quando si ritrovò sulla parte più alta della torre decise di buttarsi nel vuoto per sfuggire alla cattura. Miracolosamente comparvero gli angeli che la sostennero fino a che non arrivò a terra illesa.

Mi dirigo infine verso il bus,

contenta di questa bellissima esperienza, in attesa di un altro aneddoto di Carla.

Questa escursione ci era stata proposta da Maria Dicorato ed è stato l'ultimo evento al quale la nostra carissima socia, nonché membro del Consiglio Direttivo, ha partecipato.

#### "L' OLIVA FRITTA" ENTRA NEL VOCABOLARIO

di Maria Antonietta Angellotti





Alla pag. 1546 dell'edizione 2020 del vocabolario Zanichelli, che ha aiutato intere generazioni di studenti a conoscere meglio la lingua italiana (almeno prima che arrivasse l'ondata travolgente di internet) e precisamente nell'ambito cucina, troviamo la definizione di **olive ascolane** (o olive all'ascolana): "olive verdi, di grosse dimensioni, denocciolate, farcite con carne trita, impanate e fritte". La casa Editrice Zanichelli, aperta ad accogliere miglioramenti e aggiornamenti, ha soddisfatto la richiesta del sig. Pietro Cipriani, fermano di nascita ma ascolano d'adozione, d'inserire nel vocabolario d'italiano uno dei simboli della citta dalle 'Cento Torri'. La notizia di questo importante riconoscimento è stata data da Il Resto del Carlino - cronaca di Ascoli Piceno - del 25 luglio 2019. L'oliva fritta, dunque, è entrata di diritto nella lingua italiana e con gioia accogliamo questa notizia.

## IL MITO DI PIO IX di Maria Luisa Menozzi Cantele

Recensione del libro di Ignazio Veca "Il mito di Pio IX; storia di un Papa liberale e nazionale": come dall'entusiasmo popolare per il pontefice si passò alla sua condanna, dal mito all'antimito.

Il Conte Cardinale Mastai Ferretti nasceva a Senigallia nel 1792, dove visse finché salì al Soglio pontificio con il nome di

Nel centro di Senigallia si può visitare la sua abitazione austera e solenne, come si conveniva a un alto prelato: i pavimenti in cotto, i tendaggi color amaranto intorno al letto come a formare un baldacchino, la luce soffusa penetrante dalle finestre nelle stanze dalle pareti solide e spesse.

Con la recente opera "Il mito di Pio IX: storia di un Papa liberale

e nazionale", ed. Viella, Roma - settembre 2018 l'autore, Ignazio Veca, con una documentatissima e acuta analisi percorre i primi anni del lungo pontificato di Pio IX, mettendo in luce gli entusiasmi e le contraddizioni dell'opinione pubblica a fronte dei comportamenti mutati del Pontefice: da mito iniziale a discusso e discutibile protagonista della storia

Il libro esclude la parte finale del pontificato di Pio IX che, come è noto, si conclude con la breccia di porta Pia del 20 settembre 1870, con il definitivo abbandono del potere temporale.



L'autore non indaga le motivazioni del comportamento di Pio IX, bensì le contrastanti reazioni dell'opinione pubblica, cercando di interpretarle. Quando il cardinale Mastai Ferretti fece il suo ingresso a Roma l'8 novembre 1846, fu salutato entusiasticamente dalla popolazione.

"Giustizia e pace" fu il suo motto e per celebrare l'inizio del pontificato, Pio IX concesse l'amnistia a tutti i carcerati. Il gesto di misericordia e di giustizia conquistò immediatamente il favore del popolo.



L'evento fu celebrato da Rossini con una celebre cantata in onore del nuovo Pontefice che iniziò così il suo lungo corso.

Pio IX era considerato inviato dalla Provvidenza, per assicurare il progresso sociale ed evitare le rivoluzioni. Particolarmente entusiasti di Pio IX furono Niccolò Tommaseo e Vincenzo Gioberti.

Persino chi faceva notare l'impossibilità di vere riforme senza una separazione tra potere temporale e spirituale, riconosceva le buone intenzioni del Papa, che operava per evitare

la rivoluzione e abbattere gli abusi nel suo Stato. L'esule Mazzini da Londra inviava l'8 settembre 1847 una lettera a Pio IX invitandolo a unificare l'Italia non con azioni concrete, ma con le benedizioni e con l'appoggio morale per la formazione di un governo unico in Europa.

Mameli elogiava il Papa, che vedeva come protagonista della resurrezione della nazione oppressa, il fondatore della indipendenza italiana. Sui muri appariva la scritta "Viva Pio IX" contro gli occupanti stranieri nel clima rivoluzionario del 1847 - 1848. Si suonavano e cantavano gli inni a Pio IX anche se proibiti dalle autorità austriache. Si vedeva fondersi nella sua opera il carattere politico-religioso e Pio IX era il capo tanto atteso per destabilizzare le origini della rivoluzione contro ogni dispotismo. Con il proclama ai romani del 10 febbraio 1848 Pio IX invocava la protezione di Dio sull'Italia e sulla mobilitazione patriottica. Al proclama di Pio IX seguì quello di Carlo Alberto, il 23 marzo 1848, ai popoli del lombardo-veneto, dando inizio alla guerra all'Impero d'Austria: una guerra giusta che veniva dichiarata nella convinzione che "Dio che aveva dato all'Italia Pio IX, è con noi".

La guerra oltre che giusta doveva essere santa e

cacciare il nemico che minacciava l'unità della Nazione. Una vera e propria crociata. Il busto di Pio IX, incoronato di fiori, veniva posto sulle barricate. Con l'allocuzione del 29 aprile 1848, in Concistoro, il Papa in quanto padre comune dei fedeli, che abbracciava e accoglieva con sentimento paterno le genti, i popoli e le nazioni, esortava i popoli all'obbedienza e riaffermava la volontà di ristabilire la pace.

In realtà il Papa lasciava liberi i volontari e i soldati di continuare la guerra, ma proclamava l'impossibilità di dichiararla, in una posizione di chiara neutralità.

#### Il passaggio all'antimito

Il mutamento e l'atteggiamento di Pio IX sconvolsero non poco l'opinione pubblica che invocava la sua benedizione sull'Italia. Da più parti, ancora nel tardo autunno del 1848, si fecero tentativi diretti a riacquistare il Papa alla causa della nazionalità e dei principi liberali.

Intanto il 15 novembre 1848 Pellegrino Rossi veniva assassinato sulla scalinata del Palazzo della Cancelleria e la sera del 24 novembre il Papa lasciava Roma abbigliato da curato di campagna sulla carrozza del rappresentante bavarese Conte Spaur.

Il 3 luglio del 1849 Roma fu definitivamente riconquistata, dopo la caduta della Repubblica romana e venne instaurato un regime di rigida restaurazione ben lontano dai principi liberali degli inizi.

Il rifiuto del Pontefice, nel bel mezzo della guerra di Indipendenza del '48 di partecipare allo spazio bellico, la fuga da Roma a Gaeta, l'irrigidirsi delle condanne papali con le scomuniche, alimentarono la delusione dell'opinione pubblica.

Il passaggio dal mito all'antimito non aveva spiegazioni. Nasceva peraltro il concetto di nazione cattolica e il nodo tra nazional patriottismo e cattolicesimo, come nella prima guerra mondiale, fu molto profondo con la conciliazione dei due principi religioso e politico.

#### GLI EVENTI DELL'ASSOCIAZIONE: VISITA AL CASTELLO SCOTTI GONZAGA DI AGAZZANO

Da molto tempo avevamo in previsione la gita alla Rocca e al Castello Anguissola Scotti Gonzaga di Agazzano, nel piacentino. Finalmente il 5 ottobre scorso l'abbiamo realizzata: un bellissimo sole ci ha accompagnati per tutta la giornata, in cui abbiamo scoperto uno dei manieri più affascinanti di una zona densa di storia, che va da Piacenza a Parma, implicando quasi sempre anche figure di rilievo della Milano del passato. Siamo stati accolti, al nostro arrivo, dalla Principessa Erica De Ponti Gonzaga, consorte dell'attuale proprietario, che ha voluto personalmente farci da guida attraverso le magnifiche stanze del castello, la cui parte più antica risale al secolo XIII. La Rocca si affaccia su un cortile di grande suggestione e rappresenta una felice sintesi tra l'austerità dell'architettura difensiva medievale e l'eleganza della dimora signorile del Rinascimento. Il Castello, riadattato alla fine del '700 in tranquilla dimora nobiliare, è arredato con mobili d'epoca e custodisce al suo interno eleganti decorazioni pittoriche e preziosi affreschi. La Rocca e il Castello ancora oggi appartengono alla stessa famiglia delle origini, vale a dire della fine del '200, pur con gli ampliamenti intercorsi nel tempo. Da menzionare anche l'ottimo pranzo che abbiamo consumato nell'affascinante ristorante "Palazzo dei Camini", con dei ravioli piacentini che difficilmente scorderemo!



## ANISETTA ROSATI "INCOMPARABLE"

di Maria Antonietta Angellotti

Una tradizione familiare iniziata nel 1877; l'Elixir che curò S.S. Papa Leone XIII. Intervista a Marco Rosati Ferrucci.

Colazione e intervista con Marco Rosati Ferrucci, avvocato, discendente del Cav. Umberto creatore della pregiatissima Anisetta.

#### Com'è nata l'idea di produrre di nuovo l'Anisetta Rosati?

Alla fine degli anni '90 ci siamo accorti che la riserva di Anisetta, prodotta da mio nonno Gino e conservata nella nostra cantina di famiglia, stava terminando (erano rimaste solo un centinaio di bottiglie). Allora, su consiglio di mio padre Pier Alberto (farmacista ormai in pensione, tra l'altro quasi astemio), con mia moglie Marilena abbiamo capito che era il momento giusto per rimetterla in produzione.

L'anisetta era nata come digestivo nel 1877 da una ricetta del mio trisavolo Umberto, farmacista e chimico. Qualche anno prima aveva inaugurato la farmacia conosciuta oggi come "Premiata Farmacia Centrale dr. Rosati" nel centro storico di Ascoli Piceno (il regista Pietro Germi nel 1972 vi ha girato alcune scene del film "Alfredo Alfredo" con Dustin Hoffman e Stefania Sandrelli). La produzione termina nel dopoguerra quando, con la rinascita del paese, al preparato galenico si preferisce un digestivo granulare effervescente industriale. Mia madre Maria Teresa (preparatissima farmacista) e mia moglie Marilena (molto attenta ai particolari) hanno iniziato allora a studiare e tradurre le antiche ricette trascritte nel formulario di famiglia. Nella ricetta dell'Amaro si contano 32 spezie mentre dell'Anisetta esistono ben 14 differenti ricette di Umberto, formulate cambiando in piccole dosi le proporzioni delle spezie. La preparazione è rigorosamente eseguita seguendo il disciplinare da lui formulato, si usano gli strumenti dell'epoca come un antico mortaio in ghisa di 200 kg per contundere le spezie come il coriandolo, il cardamomo, la noce moscata e le fragranze che sprigionano sono veramente inebrianti. Il mio trisavolo Umberto trascorreva molto tempo in Costa Azzurra per selezionare e acquistare le spezie provenienti dall'oriente e anche oggi utilizziamo solo spezie altamente selezionate e bio. Non manca la scorza dell'Arancio Biondo del Piceno (la ricetta originale parla di arance di Grottammare provenienti dalla Villa del Marchese Sgariglia) che oggi raccogliamo in un giardino grottammarese, le cui altissime mura di recinzione ne hanno preservata la specie. Distilliamo invece nelle Langhe ad Alba dal maestro distillatore Paolo Marolo, tra i più esperti al mondo!

Parliamo del protagonista: l'Anice Verde di Castignano (PIMPINELLA ANISUM L.)Rinomato da secoli per le sue proprietà digestive e balsamiche, oggi, dopo attenti studi scientifici, si può affermare che l'anice agisce positivamente oltre che per la digestione anche a livello cerebrale. Conosciuto dai Romani e ancor prima dai Piceni, si narra che Plinio ne masticasse i semi per dare un senso di piacevolezza allo stomaco. Una leggenda racconta che nell'equipaggiamento dei Templari diretti in Terra Santa per le Crociate, non mancasse l'anice di Castignano. Giunti alla meta e terminato il prezioso seme cominciarono a utilizzare quello autoctono di Gerusalemme che li accompagnò durante il viaggio di ritorno. Alcuni semi furono piantati poi a Castignano e dall'incrocio con quello Piceno nacque l'anice che



utilizziamo oggi nella nostra preparazione. Gli studi eseguiti presso le Università di Camerino, Ancona e Bologna hanno rivelato che la leggenda racconta una verità.

#### Quale caratteristica rende l'Anice di Castignano unico paragonandolo alle altre varietà?

Indubbiamente l'alta concentrazione del principio attivo anetolo la cui concentrazione nell'olio essenziale può raggiungere il 94% e che gli conferisce un forte potere digestivo e edulcorante rispetto alle altre varietà del bacino mediterraneo. Sua Santità Papa Leone XIII guarì i suoi disturbi di stomaco con la nostra Anisetta prescrittagli dal suo archiatra Prof. Gaetano Mazzoni (ascolano di origine). Per riconoscenza ci conferì il suo sigillo papale ancor oggi presente sull'etichetta. Del nostro preparato Mazzoni scriverà "L'anisetta Rosati... rinfrescante e digestiva... è stata molto gradita e posso assicurare che va ritenuta fra le migliori preparazioni del genere..."

#### Raccontami dell'etichetta

La versione attuale è nata dal restyling di un dipinto del famoso pittore emiliano Augusto (frà Paolo) Mussini del 1903, artista e frate francescano che ha vissuto ad Ascoli Piceno. Gli era stato commissionato come "cartello vetrina" dal mio trisavolo Umberto per pubblicizzare l'Anisetta ed altre specialità della nostra farmacia. Raffigura un atleta nudo che stringe con la mano sinistra un serpente (dal caduceo delle farmacie) e con la destra la coda della chimera, mentre lo stemma della famiglia Rosati fa da sfondo. Ci tengo a precisare che Umberto fu un antesignano nel voler affidare la realizzazione di un cartello pubblicitario a un pittore famoso. Si dovranno aspettare più di vent' anni prima che alcuni pittori futuristi si cimentino in cartelloni pubblicitari per le aziende. Sulla nuova etichetta non mancano i sigilli di Papa Leone XIII, di Vittorio Emanuele II e le medaglie d'oro ricevute nelle varie fiere campionarie. Ricordo soprattutto la medaglia d'oro alla III Esposizione Campionaria Mondiale di Roma del 1900-01 aggiudicata con unanimità di voti. In quell'occasione furono premiati anche il nostro Amaro Picenum, la Ferrochina Rosati e altri preparati del premiato laboratorio. Per i colori e i disegni della confezione regalo ci siamo ispirati invece a un servizio da the della nostra famiglia realizzato dalla storica "Manifattura F.A.M.A." Fabbrica Artistica di Maioliche Ascolane.

#### Che cosa distingue l'Anisetta Rosati dagli altri digestivi? Perché è così gradevole al palato?

Sicuramente la bassa concentrazione di zucchero per il grande potere edulcorante dell'anetolo estratto dall'anice di Castignano che non la rende stucchevole, e poi l'attenta e diligente distillazione discontinua a bagnomaria e a lenta evaporazione di tutte le spezie.

La presenza dello zucchero in bassissime dosi, secondo l'antica ricetta farmaceutica era necessaria per mitigare la secchezza dell'alcool che dopo la distillazione viene portato a 28° e così, essendo un prodotto farmaceutico, ne permetteva l'utilizzo anche alle donne. Mio nonno addirittura lo somministrava ai bambini in farmacia, diluendo qualche goccia di Anisetta in un cucchiaio d'acqua.

### Quali altre "sfumature" di Anisetta sono presenti sul mercato?

Le continue richieste di barman e chef importanti ci hanno portato a pensare ad altre sfumature della ricetta originale. Da qualche anno produciamo altre versioni come la "Elixir Tres Sec" per un pubblico più attento. La "Riserva Leone XIII" è invece un elegante distillato invecchiato 24 mesi in pregiate barriques di rovere francese che conferiscono al prodotto una colorazione ambrata e un profumo di vaniglia, marasca e pepe bianco. La "Superfine" ha invece le note profumate dello Zafferano Piceno, che viene prodotto nelle colline di Acquaviva. Una golosità sono le "gelatine" con semi di anice verde, mentre le nostre "Home Fragrance" sono una raffinata profumazione per ambiente a base d'anice verde. Per le festività natalizie invece facciamo preparare da un importante maestro pasticcere un panettone all'anisetta con Olive Ascolane del Piceno DOP candite all'Anisetta.

#### L'Anisetta Rosati è nella "Carta dei Distillati" di diversi ristoranti stellati, in Italia e all'estero, quale strategia avete utilizzato per promuovere il vostro digestivo?

I social sono l'unica fonte di pubblicità che ci possiamo permettere. Siamo entrati in alcuni ristoranti importanti dapprima come clienti, poi come amici e la maggior parte degli chef ci ha confidato che c'è un gran bisogno di prodotti di eccellenza e che esistono pochissimi distillati italiani da consigliare come fine pasto, al pari di un calvados, cognac, armagnac o whisky invecchiati ecc. La bontà della nostra Anisetta è riuscita a soddisfare il palato dei loro esigenti clienti, al punto tale che gli stessi ristoratori hanno iniziato a promuoverlo anche con i loro colleghi. Per finire un piccolo aneddoto. In un importante ristorante di Cortina, la principessa di una storica casata romana, dopo averla assaggiata, l'ha definita "Incomparable". Nessun altro aggettivo potrebbe precisarla così bene e per questo sulle nostre confezioni regalo abbiamo riportato come headline il termine "incomparable".

Mi associo, anche se non sono una principessa. Grazie Marco e spero che ci siano ancora occasioni per parlare dei vostri prodotti che tengono alto il nome del nostro territorio.

## FRANCESCO MARIA II° DELLA ROVERE di Nino Smacchia

La storia del principe triste, ultimo duca di Urbino, erede delle casate Montefeltro e Della Rovere.

Probabilmente fu durante una delle tante feste a cui partecipava alla corte di Filippo II a Madrid, che Francesco Maria ricevette la lettera di richiamo del padre. Il giovane rampollo della dinastia Della Rovere, duchi di Urbino, si trovava là per uno "stage", si direbbe oggi. Infatti il prestigio dinastico richiedeva che la formazione dei candidati al trono avvenisse presso le corti più sfolgoranti dell'epoca e quella di Filippo II di Spagna era la più ambita.

Presso quella corte Francesco Maria condusse una vita "brillante", divenne amico del controverso don Carlos, oltreché dei più famosi spadaccini e nobili di quella corte, ma soprattutto conobbe e si innamorò della bellissima damigella d'onore della regina, Maddalena Giron, duchessina di Ossuna.

Il ritorno in Italia

Il padre Guidobaldo II, giudicando non più salutare per lui l'aria spagnola, cioè la vita troppo brillante che il figlio conduceva, (riusciva a spendere in soli due anni più di duemila ducati, somma allora favolosa!) lo richiamò in Italia, invitandolo a sposarsi e a compiere imprese belliche.

Gli aveva procurato anche una sposa: Lucrezia d'Este, sorella del duca di Ferrara, tredici anni più vecchia di lui.

Francesco Maria protestò con forza: "la non mi garba" - diceva, - ma soverchiato dal potere del padre, acconsentì a tornare in Italia e a celebrare le infelici nozze, nutrendo però in cuor suo grande astio verso il genitore e i suoi consiglieri, pensando alla vendetta al momento opportuno.

Il giovane principe, tornato nel suo ducato, preferì ritirarsi a Casteldurante<sup>1</sup>, demandando alla caccia, alle spossanti cavalcate e agli studi

quelle distrazioni che né la famiglia né la corte paterna potevano offrirgli.

L'amicizia con i personaggi conosciuti alla corte di Spagna gli offrì l'occasione di partecipare alla crociata contro i turchi, dove si comportò da eroe. Nella battaglia di Lepanto il principe fu al comando di seimila soldati, di cui ben trecento erano ufficiali e gentiluomini del suo ducato.

#### L'ascesa al trono

Salito al trono giovanissimo, Francesco Maria II cercò di rimediare alle malefatte del padre abolendo le odiose gabelle che avevano finito per provocare la rivolta di Urbino<sup>2</sup> e diede inizio a una politica di industrializzazione i cui segni si possono riscontrare ancora oggi.

Il suo infelice matrimonio si concluse con la morte di Lucrezia che purtroppo lo lasciò senza eredi. Francesco Maria, privo di figliolanza maschile correva il rischio di vedersi togliere dal papa lo stato, per affidarlo ai legati pontifici. Il duca allora, anche incitato dal popolo che voleva evitare questo pericolo, sposò una nipote, Livia, e da lei ebbe il figlio Federico Ubaldo.

Ormai, con la presenza di un erede, il pericolo che lo stato passasse in mano pontificia sembrava scongiurato ma purtroppo, sia per l' avanzata età del genitore, sia per l'inadeguatezza dei tutori, il principe erede cresceva smidollato e perfido. Amava scorazzare su carrozze a otto cavalli e far bagordi tutta la notte.

Il padre, per responsabilizzarlo, pensò di affidargli incarichi di governo e lo invitò a prendere moglie. Federico Ubaldo sposò Claudia De' Medici: ebbe una figlia, Vittoria, e per un po' sembrò rinsavito. Ma ben presto cedette di nuovo alle sue cattive inclinazioni: lasciò le redini dello stato ai suoi favoriti e si unì a una compagnia di comici. Trascurò la sposa, si invaghì follemente di una circense di nome Argen-

> tina, per la quale fece le più grandi pazzie, come condurla cavalcioni e pubblicamente, dentro al palazzo in un appartamento appositamente preparato.

> Questa sua condotta scellerata lo condusse a una morte prematura. Una mattina i suoi servi lo trovarono esanime in camera da letto.



Morto Federico Ubaldo il Duca, ormai settantacinquenne, dovette di nuovo riprendere le redini del Ducato, nella speranza di arginare la crescente ingerenza pontificia.

Il papa Urbano VIII, eletto al termine di un burrascoso conclave, non tardò a manifestare l'intenzione di riportare sotto il dominio della Chiesa il ducato roveresco rimasto improvvisamente privo della successione maschile. Il Duca, nel tentativo di devolvere almeno in parte il ducato alla famiglia Medici, progettò il matrimonio della nipotina Vittoria con il giovanissimo granduca di Toscana Ferdinando II, affidato alla tutela

della nonna e della madre. Il tentativo però fallì e Francesco Maria si trovò solo contro un pontefice deciso a ricongiungere le terre appartenenti alla Chiesa ma infeudate a vari Signori.

Dopo varie ma inutili resistenze, il duca dovette sottomettersi alle richieste pontificie e firmò una prima transazione con la quale praticamente si spogliava del Ducato, restando padrone solo degli edifici ducali e dei tesori che fece trasferire presso di sé nel palazzo di Casteldurante.

Si avviava così al grande passo. La sua morte avvenuta il 28 aprile 1631 fu annunciata, secondo la tradizione, dal campanone della torre comunale e dalla mezzana del campanile dell'abbazia.

Il corteo funebre fu impressionante: infatti il popolo durantino amava intensamente il suo duca, tanto da far temere una sollevazione contro il nuovo signore e prevedere un forte nerbo di soldati nei punti nevralgici della città.

Con lui finiva il ducato di Urbino, feudo per tre secoli gestito dai conti e duchi di Montefeltro prima, e successivamente dai Della Rovere: una stella luminosa del rinascimento italiano.



<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> L'attuale Urbania.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Vedi Guidobaldo II° e la rivolta di Urbino, Marchigiani & Umbri, Anno XVI – n° 1.

## LENTICCHIE, IL LEGUME ONESTO di Mariella Saudelli\*

Le lenticchie sono probabilmente il primo legume coltivato, un alimento umile ma ricco di nutrienti e prezioso per la salute. Versatili in cucina, sono sicuramente un cibo da riscoprire, con qualche piccola precauzione.

Le lenticchie sono il frutto di una pianta dicotiledone, Lens culinaris o Lens esculenta, appartenente alla famiglia delle Fabacee. Si tratta di una delle piante di più antica domesticazione: le prime tracce sono state rinvenute in Medio Oriente e in Grecia e risalgono a oltre 8000 anni fa. Presente in tutta l'area del Mediterraneo, la coltivazione si è poi diffusa in Africa e nel subcontinente indiano, dove è uno tra i cibi più consumati

Oggi sono coltivate in tutto il mondo e sono consumate sopratutto in Asia e nell'America centrale e del sud, come alternative a cibi proteici di origine animale, decisamente più costosi. In Italia le lenticchie sono coltivate su un'estensione di poco più di un migliaio di ettari, con una produzione ridotta ma di grandissimo pregio. Tra le varietà più pregiate ricordiamo le lenticchie di Castelluccio di Norcia, di Colfiorito, di Alta-

mura, quelle di Santo Stefano di Sessanio, le lenticchie di Villalba e altre produzioni locali molto interessanti per caratteristiche e gusto. Fatevi un bel regalo: una gita a Castelluccio di Norcia ad ammirare la fioritura. Darete una mano a una zona che ultimamente ha sofferto e magari vi comprerete un po' di lenticchie di grande qualità e gusto. La lenticchia cresce bene in terreni poveri, argillosi o limo-sabbiosi, in zone a clima temperato e semiarido. Teme l'umidità e terreni salini mentre riesce a crescere in terreni calcarei, dando però

un prodotto povero e di difficile cottura. Le lenticchie sono seminate a novembre in pianura e in marzo-aprile in altipiano. Grazie alla capacità di fissare l'azoto atmosferico la lenticchia è spesso utilizzata in rotazione, per preparare il terreno a colture più esigenti come frumento e orzo, che necessitano di terreni ricchi di questo elemento, una pratica diffusa sin dall'antichità.

#### Le proprietà nutritive delle lenticchie

Cento grammi di lenticchie secche apportano circa 300 kcal. I carboidrati sono 51 grammi, di cui almeno una guarantina di amido. Le fibre sono 14 grammi, con netto predominio di fibre insolubili, pari a circa 13 grammi. Ridotto il contenuto di grassi, inferiore al grammo, mentre le proteine si attestano intorno ai 23 grammi, un apporto rilevante per un alimento di origine vegetale: si tratta di proteine di media qualità che presentano un buon contenuto dei vari aminoacidi fatta eccezione per i due solforati, metionina e cisteina. L'abbinamento delle lenticchie con riso, farro o altri cereali, è in grado di garantire un soddisfacente apporto proteico, permettendo di colmare le deficienze nel contenuto di aminoacidi essenziali di questi alimenti: i cereali presentano infatti un buon contenuto di aminoacidi solforati ma sono carenti in triptofano e lisina, presenti invece in quantità adeguate nelle lenticchie. Buono l'apporto di folati e di vitamine del gruppo B, rilevante il contenuto di minerali, in particolare ferro, zinco, magnesio, fosforo, rame e selenio. Da sottolineare che il ferro presente nelle lenticchie è assorbito con una certa difficoltà. Si può ovviare a questo problema consumando nello stesso pasto un alimento ricco di vitamina C che rende possibile un migliore assorbimento del prezioso minerale.

Il colore delle diverse varietà di lenticchie indica il diverso contenuto di fitonutrienti presenti nei semi. Varietà da provare, tutte.

#### Lenticchie e salute: benefici e controindicazioni

Una dieta in cui i legumi vengano consumati con una certa regolarità, magari andando a sostituire cereali raffinati come il riso o abbondanti quantità di patate, si è dimostrata correlata a una riduzione del rischio per il Diabete di tipo II, grazie a un miglioramento del controllo del glucosio, alla riduzione della secrezione di insulina e a una maggior durata della sensazione di sazietà, quest'ultima dovuta al rallentamento dello svuotamento gastrico che si osserva quando un pasto comprende legumi. Un buon consumo di legumi, almeno quattro porzioni settimanali, ha mostrato di poter ridurre in maniera apprezzabile il rischio di patologie cardiovascolari, con una modesta riduzione del colesterolo totale e di quello LDL. L'effetto protettivo può essere dovuto a diversi fattori: l'elevato contenuto di fibre può determinare una riduzione dell'assorbi-

> mento intestinale del colesterolo presente nei cibi, l'elevato apporto di folati può contribuire alla riduzione di omocisteina, sostanza i cui livelli plasmatici sono correlati con aumentato rischio cardiovascolare, il buon contenuto di magnesio e potassio può essere tra i fattori in grado di ridurre la pressione sanguigna.

> Come tutti i legumi, le lenticchie presentano un significativo contenuto di anti-nutrienti come saponine, lectine, fitati, sostanze che possono interferire con l'assorbimento di minerali, con la

digestione e l'assorbimento di proteine e amminoacidi, oltre che presentare tossicità o determinare reazione immunitarie in soggetti sensibili. Fortunatamente si tratta di sostanze che possono essere eliminate senza problemi con un breve ammollo e soprattutto con una adeguata cottura, assolutamente necessaria per tutti i legumi. Le lenticchie, come tutti i legumi, contengono particolari carboidrati, galatto-oligosaccaridi e fruttani, che fanno parte dei cosiddetti FODMAP, sostanze che in soggetti sensibili possono provocare disturbi gastrointestinali molto fastidiosi. In soggetti sensibili il consumo di alimenti ricchi di FODMAP può essere causa di gonfiori, flatulenza, dolori, diarrea, disturbi determinati dalla fermentazione di questi zuccheri da parte della flora batterica intestinale. Il contenuto di FODMAP delle lenticchie è relativamente modesto rispetto a quello degli altri legumi.



#### Le lenticchie in cucina

A differenza degli altri legumi secchi le lenticchie non richiedono ammollo prima di essere cucinate; la forma appiattita e la buccia molto sottile permettono infatti all'acqua di penetrare rapidamente nel seme rendendolo morbido e pronto al consumo anche con cotture relativamente rapide. Per le lenticchie marroni i tempi di cottura sono di circa 60 minuti, mentre per le lenticchie arancio saranno sufficienti una ventina di minuti. Ovviamente l'apoteosi della lenticchia si ha in occasione della cena di Capodanno: l'onesto legume non manca mai sulla tavola della festa - dove accompagna di solito il cotechino - come auspicio di un anno ricco di soddisfazioni economiche, probabilmente grazie alla forma che ricorda quella di una moneta. Un buon pretesto per consumare un buon alimento. Tanti sono i piatti che è possibile preparare con le lenticchie, ma di certo questo è il più famoso.

\*Dr.ssa Mariella Saudelli Nutrizionista - già direttore di laboratorio analisi ospedaliere AO Fatebenefratelli e Oftalmico/Macedonio Melloni

# SCOVOLINO INTERDENTALE: UNO STRUMENTO INDISPENSABILE PER LA SALUTE DI DENTI E GENGIVE

La Placca batterica è la principale causa delle patologie più comuni a carico di denti e gengive, come la carie e la parodontite. Essa inizia ad accumularsi immediatamente dopo che è terminato lo spazzolamento dei denti, poiché i batteri aderiscono immediatamente sulle superfici orali ed iniziano di nuovo a riprodursi. Se l'igiene orale non è completa o viene eseguita male e frettolosamente, i batteri riescono ad organizzarsi in comunità complesse, denominate "biofilm", all'interno delle quali iniziano a proliferare anche i microrganismi più aggressivi e dannosi. Purtroppo, lo spazzolino da denti da solo non può eseguire una detersione di tutte le

5 facce del dente: può infatti raggiungere le 3 facce visibili al paziente, ma non può detergere i 2 versanti compresi fra un dente e l'altro, denominati versanti "interprossimali", dove la placca può crescere indisturbata. Tutti i professionisti del sorriso, dal dentista all'igienista dentale, consigliano alcuni strumenti per l'igiene interprossimale: molto comune è il filo interdentale, semplice da usare e facilmente reperibile in molte varianti. Tuttavia, il paziente deve sapere che il filo interdentale può pulire molto bene il punto di contatto fra un dente e l'altro, ma quando gli spazi si allargano, specie vicino alla gengiva, il filo diventa uno strumento troppo picco-

lo per la detersione di quello spazio, che purtroppo è anche quello dove la placca può arrecare i danni più gravi.

Gli scovolini interdentali sono diventati nell'ultimo decennio uno strumento di primaria importanza non solo per i pazienti che soffrono di problemi gengivali, ma anche per i pazienti con gengive sane. Il loro ruolo nella prevenzione delle più comuni patologie orali è ormai dimostrato da parecchio tempo<sup>1</sup>. La tecnologia ha permesso inoltre di sviluppare modelli sempre più sottili e resistenti, idonei anche agli spazi più ridotti, permettendo al paziente di raggiungere la placca nelle zone più difficili ancor prima che essa possa creare lesioni cariose o alterazioni alle gengive. Non tutti gli scovolini però sono uguali, sia come forma e dimensioni, sia come tecnologie di costruzione. È quindi in primo luogo fondamentale identificare la misura corretta per gli spazi interdentali da detergere: uno scovolino troppo piccolo sarebbe infatti inefficace, mentre uno troppo grande e che deve essere introdotto con forza negli spazi sarebbe invece più dannoso della placca che si propone di rimuovere. A questo scopo, il dentista e l'igienista dentale dispongono di numerosi strumenti per identificare sempre la misura più corretta, ed una visita di educazione all'igiene orale è sempre consigliabile per ogni paziente<sup>2</sup>.

Resistenza e delicatezza sono due caratteristiche che il paziente dovrebbe sempre ricercare in uno scovolino ideale. Una volta identificata la misura corretta infatti, lo scovolino deve potersi flettere delicatamente ed

essere introdotto in maniera atraumatica nello spazio interdentale. E' sufficiente un unico movimento "dentro-fuori" per garantire già un'adeguata rimozione della placca eventualmente presente, grazie alle setole che possono avere anche delle lunghezze proporzionate ad ogni misura di scovolino. Se il movimento venisse eseguito in maniera scorretta, il trauma meccanico potrebbe danneggiare i tessuti gengivali, ed il risultato dell'utilizzo prolungato di uno scovolino interdentale potrebbe essere un danno alle gengive, con la formazione di recessioni e spazi interdentali ampi, o ai denti, con la comparsa di usure ed escavazioni.

Recentemente, facendo tesoro delle numerose ricerche cliniche sugli scovolini e delle problematiche ed effetti collaterali da essi causati, per rendere più resistenti gli scovolini e per proteggere i tessuti dentali e gengivali del paziente è stato introdotto un sistema brevettato denominato Safe Stop System®. Questo sistema, presente su tutti i modelli linea di scovolini denominati Curasept Proxi, è rappresentato da una guaina fatta di un morbido polimero flessibile che avvolge gran parte dell'anima metallica a partire dal termine della parte setolata fino a buona parte dell'impugnatura. Essa permette in primo luogo di rendere molto

flessibile e resistente l'anima metallica degli scovolini, che soprattutto nelle misure più piccole può rompersi con elevata facilità. Contemporaneamente però difende anche dai traumi denti e gengive, in quanto la parte metallica dello strumento rivestita dalla guaina morbida non è in grado di traumatizzare i tessuti orali, venendo le forze assorbite dal Safe Stop System. In ultimo luogo, la speciale guaina protettiva sopra descritta conferisce una particolare resistenza allo strappo dell'anima metallica dalla parte del manico più rigida, prevendo il distacco della parte lavorante anche nel caso questa si incastri fra un dente e l'altro ed il paziente dovesse tirare con forza per rimuovere lo scovolino dallo spazio.

#### Bibliografia

- 1. Amarasena N, Gnanamanickam ES, Miller J. Effects of interdental cleaning devices in preventing dental caries and periodontal diseases: a scoping review. Aust Dent J. doi: 10.1111/adj.12722. 2019.
- Bourgeois D, Bravo M, Llodra JC, Inquimbert C, Viennot S, Dussart C, Carrouel F. Calibrated interdental brushing for the prevention of periodontal pathogens infection in young adults a randomized controlled clinical trial. Sci Rep. Oct 22;9(1):15127. 2019.

#### di Dr. Matteo Basso\*\*

\*\*Odontoiatra, Professore a contratto Università degli Studi di Milano, Responsabile Scientifico Curasept SpA

#### ISCRIVITI ALLA NOSTRA ASSOCIAZIONE!



Iscriversi alla nostra Associazione, anche per coloro che non sono marchigiani o umbri, vuol dire avere a disposizione numerose iniziative culturali e ludiche, con funzione di aggregazione, di promozione e di scambio tese a far conoscere la cultura e la tradizione delle due regioni. Della nostra Associazione questo giornale, semestrale, è la voce più rappresentativa.

La quota di iscrizione annuale è di € 50,00, da versare a mezzo bonifico intestato a:

Associazione Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia - IBAN IT05G0200801 63100000449581 1

Tel/Fax 024238596 - Cell 3358132684 - email: segreteria@marchigianieumbri.info

## IL MIGLIORE\*

strumento per la pulizia degli spazi interdentali



\*Lo Scovolino è IL MIGLIORE strumento per la pulizio di spazi e superfici interdentali dove spazzolino, filo e toothpick non riescono a rimuovere la placca in modo attimalo.

Lo scovolino rimuove la placca, aiuta a ridurre il sanguinamento gengivale e contrasta l'alitosi, è ideale anche in caso di impianti, protesi e apparecchi ortodontici fissi.

**Curasept Proxi** è l'innovativa linea di scovolini di **altissima qualità e sicurezza**, realizzata interamente ir Italia da un partner leader mondiale del settore.

La qualità degli scovolini Curasept Proxi è garantita dalla conformità ai requisiti, ai metodi di prova e alle specifiche descritte dalla norma tecnica ISO di riferimento (UNI EN ISC 16409:16).



SAFE STOP SYSTEM è l'esclusiva guaina di protezione, posizionata tra manico e setole, che evita possibili traumi alla gengiva, garantisce una maggior stabilità dell'anima in metallo e migliora il controllo dello scovolino durante l'utilizzo.

QUALITÀ, EFFICACIA E SICUREZZA GARANTITE DA CURASEPT.



