



DAL CUORE D'ITALIA



WWW.**MARCHIGIANI & UMBRI**

DI MILANO E LOMBARDIA

Periodico semestrale dell'Associazione Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia - Anno XIX - n. 2 - Novembre 2022 - Sped. abb. postale - Diffusione gratuita
Sede Legale e Redazione: Via Stendhal, 19 - 20144 Milano • Aut. Trib. Milano n°613 del 28.09.1999
Con il patrocinio delle Regioni Marche e Umbria



IN QUESTO NUMERO

- Editoriale
- Walter Valentini: grafico dello spazio e del tempo
- Sulle vie di sua maestà il tartufo
- Un ricordo di Luca Serianni
- Le "cipolle" come barometro
- Colpiti al cuore: una terra sconvolta
- L'abbazia di Fiastra
- Contesse e duchesse della corte di Urbino
- La "formica atomica" Sofia Raffaelli
- La signora delle tagliatelle

Editoriale

di Vanny Terenzi



Scrivo queste righe ancora sull'onda dell'emozione per il grave disastro che ha colpito le nostre Marche, soprattutto nelle Province di Pesaro e Ancona. Una tragedia che ha sconvolto centinaia di famiglie e ha provocato dodici morti e un disperso (ancora purtroppo non si è riusciti a trovare la tredicesima vittima). L'alluvione ha devastato borghi medievali addossati agli Appennini o paesi ricchi di piccole attività industriali vicini al mare, fino a Senigallia, la famosa "spiaggia di velluto" che in tanti conoscono ed amano. Ma anche questa volta, come dopo le tante calamità che hanno colpito la Regione in questi ultimi cinquant'anni, le persone provate così duramente hanno reagito con volontà, orgoglio e spirito di sacrificio: esempio per tutto il paese di serietà e di coraggio.

Questa ulteriore tragedia si è verificata in un clima già preoccupante a causa della guerra in corso alle porte dell'Europa e dopo due anni di sacrifici e di lutti dovuti alla pandemia; ma non dobbiamo lasciarci abbattere, anzi, è doveroso cercare di reagire e valorizzare tutto ciò che ci può aiutare a superare i tanti problemi. In questo senso l'amicizia e la vicinanza che può offrire la vita associativa possono fare molto per lenire la solitudine e l'isolamento con cui, soprattutto le persone non più giovani, hanno dovuto "fare i conti" negli ultimi due anni.

Nel nostro piccolo abbiamo ripreso in pieno le attività che caratterizzano la vita associativa, con visite a musei, gite culturali e conferenze: l'ultima nel mese di Ottobre dedicata a Valentino Bompiani, un intellettuale, scrittore, editore, vissuto a Milano, marchigiano di origine, che

ha dato lustro alla sua terra. Anche questa volta relatore è stato il Prof. Luciano Aguzzi, nostro Socio, che ringraziamo per la disponibilità e la competenza. Chi non ha partecipato alla conferenza troverà in questo numero del giornale un ampio resoconto della stessa, firmato dal Professore Aguzzi.

Inoltre è importante ricordare un anniversario particolare per la nostra Associazione dei Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia che quest'anno festeggia il suo venticinquesimo anniversario. Fu fondata, infatti, il 1° dicembre 1997, dopo una scissione "storica" da quella che fin dagli anni '50 del secolo scorso era l'Associazione dei Marchigiani e Umbri, approdati numerosissimi a Milano nel dopoguerra. Dal gennaio 2019, poi, tutto si è ricomposto con la confluenza, nella nostra, di molti esponenti dell'Associazione Enrico Mattei che ha terminato il suo percorso e insieme festeggeremo, tra non molto, riandando alle radici della storia comune, settantacinque anni di Associazione!

Questo anniversario mi dà anche l'occasione per ringraziare il principale sponsor del nostro giornale, che ci sostiene da tanti anni: la Curasept S.p.A nella persona del Dr. Stefano Giovannardi, Amministratore Delegato.

Il Natale è ormai alle porte: speriamo ardentemente che possa favorire, in tutti coloro che hanno responsabilità di governo, una sincera disposizione a considerare la pace come bene supremo per tutti i popoli.

A tutti i nostri lettori, ai soci e alle loro famiglie gli auguri più sinceri per un sereno Natale!

LIBRI MARCHIGIANI

Segnalazioni

di Luciano Aguzzi



Dedico questa puntata della rubrica a due grandi marchigiani, famosi in tutto il mondo: Leopardi e Rossini. Su Giacomo Leopardi è appena uscito un libro molto interessante di Remo Bodei intitolato «Leopardi e la filosofia» (Mimesis edizioni, Milano 2022, pp. 146, euro 14). Il volume raccoglie una serie di saggi su vari aspetti della «filosofia» del recanatese (Il male e la sofferenza in Leopardi; Infinito e sublime; Il percepito e l'immaginato; Oltre la siepe; e altri) e sulla «scoperta novecentesca del Leopardi filosofo». Non è un Leopardi diverso dal poeta e dal prosatore, ma un Leopardi studiato e approfondito da altri punti di vista, con altre competenze e in

risposta ad altre domande. Il filosofo è contenuto nel poeta e prosatore, ma occorre un filosofo per individuarlo e trarne fuori ciò che altrimenti resta nascosto.

L'attenzione su Leopardi filosofo nasce nel Novecento e ne abbiamo testimonianza in vari studiosi e libri, di cui mi limito a citare o più noti. Fra i primi è da annotare il libro di Adriano Tilgher «La filosofia di Leopardi» (1940, più volte ristampato e da ultimo da Aragno editore, 2018, euro 15). Una tappa di svolta è data da tre volumi di Emanuele Severino: «Il nulla e la poesia. Alla fine dell'età della tecnica: Leopardi» (Rizzoli, 1990 e nuova edizione 2005); «Cosa arcana e stupenda. L'Occidente e Leopardi» (Rizzoli, 1998 e nuova edizione 2006); «In viaggio con Leopardi. La partita sul destino dell'uomo» (Rizzoli, 2015). Questi volumi, ristampati continuamente, sono disponibili in commercio.

Chiudo con il volume di Massimo Donà «Misterio grande. Filosofia di Giacomo Leopardi» (Bompiani, 2013, pp. 340). Di carattere più divulgativo, questo volume dà un panorama su tutte le problematiche inerenti al pensiero filosofico di Leopardi.

Su Gioachino Rossini escono continuamente nuovi studi e nuove biografie. Limitandomi alle biografie, l'ultima fresca di stampa è di Andrea Chegai «Rossini» (Il Saggiatore, Milano 2022, pp. 568, euro 38). Biografia e analisi critica della musica del pesarese e racconto delle vicende della vita e della fortuna delle opere. Libro ampio, bene informato e intelligente, contiene anche idee e interpretazioni nuove che certamente interessano sia chi ama la musica di Rossini, sia chi, non competente di musica, è più interessato alla sua vita, compresi i numerosi anni in cui, dopo essersi ritirato dalle scene teatrali a soli 37 anni e 39 opere, l'uomo Rossini non cessa di stupire e coinvolgere il lettore.

Fra le biografie precedenti, quelle da ricordare ancora, segnalo l'opera di Giuseppe Radiciotti «Gioachino Rossini. Vita documentata, opere ed influenza sull'arte» (due volumi, Arti Grafiche Majella, 1927-1929), vecchia ma sempre utile. Quella classica di Riccardo Bacchelli «Rossini e saggi musicali» (Mondadori, 1968); quella di Vittorio Emiliani «Il furore e il silenzio. Vita di Gioachino Rossini» (Il Mulino, 2007), quella più recente e divulgativa di Gaia Servadio «Gioachino Rossini Una vita» (Feltrinelli, 2015).

**DIRETTORE RESPONSABILE:**Vanny Terenzi - vterenzi@novaconsul.net**REDAZIONE:**Luciano Aguzzi, M. Antonietta Angellotti, Anna Maria Broggi, Nino Smacchia.
Hanno collaborato: Restituta Castellaccio, Pietro Ciacci, Ambretta Manna, Angelo Valentini.**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

LETTERE AL PROFESSORE

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

Senigallia: storia di piogge e di alluvioni

*Gentile Prof. Aguzzi,
sono sconvolta per quello che è successo a Senigallia, la "mia" spiaggia da quando ero bambina. Non mi sembra sia la prima volta...che cosa mi dice in proposito?*

Milena Malvasi, Monza

La Regione Marche ha pubblicato un rapporto sul «Maltempo 15, 16 e 17 settembre 2022» molto tecnico. I giornali vi hanno estratto un dato: una quantità analoga di pioggia nell'arco di poche ore è classificabile come evento che può accadere una volta in mille anni.

Ciò suona falso per chi conosce un po' di storia di Senigallia le cui cronache registrano decine di alluvioni catastrofiche dal Medioevo a oggi. Due ricercatori di Senigallia, Giuseppe Santoni e Rossano Morici, nel 2021 hanno pubblicato l'opera «Misa amaro. Piogge intense, inondazioni e alluvioni storiche a Senigallia» (Biblioteca Comunale Antonelliana, Senigallia 2021). Divisa in due volumi, la ricerca documenta in dettaglio ben 42 inondazioni, dal 1472 al 2014. Gli autori avvertono però che si tratta di un elenco incompleto.

Lo dimostra il fatto che, negli ultimi due secoli per i quali abbiamo una documentazione più completa, si registrano 27 dei 42 eventi catalogati. I due autori classificano gli eventi in tre livelli di gravità. A partire dagli inizi dell'Ottocento a oggi l'elenco dei soli eventi più gravi comprende gli anni 1827, 1855, 1856, 1884, 1896, 1897 (due volte a marzo e ottobre), 1940, 1955 (due volte a settembre e ottobre), 1976, 2014.

E ora dobbiamo aggiungere il 2022.

Si tratta di catastrofi non solo prevedibili, ma certe, se non vengono posti rimedi radicali di cui si parla da oltre due secoli. Dopo le disastrose inondazioni degli anni 1896, 1897, 1898, 1904 e 1905, l'ingegnere Mederico Perilli (1854-1927) realizzò nel 1909, per conto del Comune, alcuni lavori per rafforzare gli argini e approfondire il letto del fiume. Si disse che con ciò ogni problema era risolto e dopo la sua morte gli venne intitolata una via e, nel porticato del municipio, eretta nel 1939 una lapide commemorativa che dice, fra l'altro: «progettista geniale e direttore dei lavori onde - imbrigliato il corso del fiume da nuove alluvioni - le terre intorno furono liberate per sempre».

Passò poco tempo e nello stesso 1939 e poi di nuovo nel 1940 si ebbero altre inondazioni. I lavori progettati dal Perilli, come quelli di altri ingegneri precedenti e successivi, non si rivelarono risolutivi ma solo una debole pezza sui troppi strappi e buchi di cui il Misa soffriva e continua a soffrire.



GLI EVENTI DELL'ASSOCIAZIONE: LE MARCHE IN MUSICA

Veramente una serata affascinante quella che si è svolta al Circolo Volta domenica 19 giugno, organizzata dalla nostra Associazione e dedicata in particolare ai grandi cantanti lirici Franco Corelli e Renata Tebaldi nel centenario della nascita. La serata ha visto protagoniste le Marche, da un punto di vista storico, artistico, culturale e paesaggistico. Entusiasmante la proiezione di numerose immagini per illustrare città e borghi che conservano intatto il fascino dei secoli, mare azzurro e lunghissime spiagge, dolci colline dalle mille sfumature con oliveti, vigneti, girasoli e lavanda, parchi naturali con le loro tradizioni e leggende come quello dei Sibillini, o della Gola della Rossa, con le Grotte di Frasassi, definite "una fiaba scritta con l'acqua".

Protagoniste anche le città che hanno dato i natali ai due artisti, Ancona e Pesaro. Dei due cantanti si è raccontata la vita e la carriera con la partecipazione straordinaria di Graziano Corelli, il cugino del tenore che ne ha rappresentato l'aspetto più familiare e intimo: una testimonianza rara e preziosa! La loro carriera si svolse quasi parallela; erano nati nel 1921 Corelli e nel 1922 la Tebaldi, entrambi poi si erano trasferiti a Milano e nel Teatro alla Scala avevano avuto la loro consacrazione: Renata nel 1946, nel concerto per la riapertura del Teatro dopo la guerra, diretto da Arturo Toscanini, che l'aveva definita "voce d'angelo". Anche Franco Corelli ebbe la sua definitiva affermazione nel tempio della lirica, inaugurando la stagione 1954-55 come Licinio nella Vestale di Spontini, scoperto da Luchino Visconti e fu per dieci anni

la star maschile della Scala, partecipando ad altre cinque inaugurazioni, come mai nessun altro tenore.

Il pubblico del Volta ha avuto il privilegio di ascoltare dal vivo il Maestro Davide Ferro e vedere documenti di grande valore storico e artistico: i duetti tratti dall'Andrea Chénier di Umberto Giordano ("Vicino a te") e dal concerto di Tokyo del 1973 dall'Otello di Verdi ("Già nella notte densa"), l'assolo della Tebaldi in "Un bel dì vedremo" dalla Madama Butterfly e un filmato, girato dallo stesso Corelli, in cui l'artista canta le più conosciute arie del repertorio tenorile per le vie di Milano. Un documento, questo, di grande valenza anche storica e sociale. La carriera dei due grandi artisti proseguì poi a livello internazionale con incredibili successi nelle maggiori città degli Stati Uniti, e al Metropolitan di New York con il quale collaborarono per lunghi anni. Entrambi si ritirarono dalle scene nel 1976, troppo orgogliosi per vivere un declino artistico sulla scena e come erano nati a un anno di distanza l'uno dall'altra morirono rispettivamente nel 2003 Franco Corelli e nel 2004 Renata Tebaldi, entrambi a 82 anni, ma la loro fama resterà per sempre.

V. T.



WALTER VALENTINI: GRAFICO DELLO SPAZIO E DEL TEMPO

Pittore, incisore, grafico, scultore di fama internazionale, Walter Valentini (Pergola, 22 ottobre 1928 - Milano, 20 maggio 2022) ci ha lasciati dopo una lunga vita densa di lavoro e di opere. Giovannissimo partigiano in provincia di Pesaro, nell'immediato dopoguerra ha usufruito di una borsa di studio che lo ha portato ai primi studi al Convitto Scuole Rinascita prima a Roma (1947-1948) e poi a Milano (1949-1950). Fra i suoi maestri a Roma ci sono Pietro Consagra, Giulio Turcato e Corrado Cagli; a Milano è allievo di Max Huber, Albe Steiner e Luigi Veronesi. Ma sarà a Urbino, dove fra il 1950 e il 1955 frequenta l'Istituto di Belle Arti - Scuola del Libro, che completa la formazione come artista e come professionista.

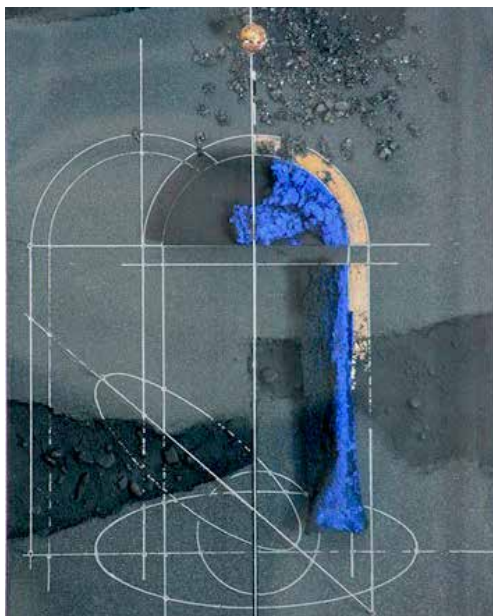
Tornato a Milano lavora come grafico pubblicitario e, dal 1968, deciderà di dedicarsi a tempo pieno all'arte e maturerà una sua personale poetica. Dallo stesso anno è anche docente di arte dell'incisione all'Accademia di Brera, di cui poi sarà direttore per un paio d'anni dal 1983 al 1985. Aveva esordito negli anni Cinquanta con alcune mostre giovanili, ma solo negli anni Settanta inizierà ad affermarsi a livello nazionale e poi internazionale, con un susseguirsi di mostre in diversi Paesi europei e americani e l'acquisizione di sue opere da parte di importanti musei e gallerie d'arte. A partire dagli anni Novanta la sua importanza sarà definitivamente riconosciuta a livello internazionale con mostre retrospettive a Parigi e in altre città centri mondiali dell'arte. Ed anche nella sua natia Pergola e nelle Marche orgogliose del suo successo.

Si può dire che in tutti i suoi lavori: su tela, su tavola, su carta, le sculture, le installazioni, cambiano le tecniche di esecuzione ma la concezione poetica rimane ferma e solida, concentrata nella traduzione grafica di ciò che immagina e vede. È un mondo che scandisce lo spazio e il tempo dell'architettura, del cielo e del sentimento interiore in forme apparentemente astratte e semplici, realizzate con linee e grumi, scalfiture e sconnessioni delle superfici, forme geometriche e simboli. E con pochi colori: le di-

verse sfumature di grigio, il bianco e il nero, e poco blu, azzurro e oro, che caricano l'opera di simboli sacrali.

Anche le sculture, e persino opere come il monumento alla «Memoria» collocato a Milano in piazza Sant'Ambrogio, pur nella loro ricca materialità del bronzo e di altri elementi riprendono i motivi essenzialmente grafici. Non per nulla fra le opere di maggiore notorietà di Valentini vi sono i libri d'arte, manufatti preziosi, in qualche caso persino in copia unica, dove l'artista, partendo da un testo letterario che è pretesto e ispirazione, confeziona il «libro» in tutte le sue componenti. Sceglie le carte, disegna i caratteri di stampa, incide le illustrazioni, rilega poi il tutto con tecniche antiche riviste e arricchite.

Nell'anima di questo complesso lavoro, multiforme per le tecniche e i materiali usati, si condensa e rivive una ricca tradizione culturale e artistica che va dal Rinascimento e dall'influenza dei classici conosciuti a Urbino alle correnti artistiche del Novecento assorbite nel corso



La Porta del Cielo

degli studi a Roma e a Milano. Non solo le opere figurative, architettura, pittura e grafica soprattutto, ma anche i testi scritti di architettura, prospettiva, geometria. Da Piero della Francesca a Leon Battista Alberti a Luca Pacioli a Francesco di Giorgio Martini. Dalla «proporzione aurea» all'uomo di Vitruvio, è tutto un costruire con linee rette e curve e con le ombre e la luce. Alla forte impressione rinascimentale si unisce l'astrattismo moderno, da quello dei suoi maestri a quello «geometrico» dei costruttivisti russi, da El Lissitzky a Tatlin, a Moholy-Nagy. Ma in arte l'astrattismo puro non esiste. L'opera ha comunque una sua figura chiusa in una cornice, si tratti di un quadro o di un libro, di una scultura o di una installazione. Sia la cornice un limite materiale della figura, o un ambiente architettonico o urbano o paesaggistico. Nell'opera apparentemente astratta, per dichiarazione poetica dell'autore, va rintracciata la figura



Misure del Cielo, scultura

nascosta.

Valentini afferma: «Sono fermamente convinto che anche con la geometria si può fare della poesia». Il Rinascimento per lui si materializza come simbolo di armonia e fondamento della sua poetica. Cosa c'è di più astratto e insieme di più figurativo dell'armonia, dell'equilibrio, delle composte simmetrie che ritroviamo nell'architettura come nel paesaggio della Terra e nel cielo dell'astronomia e della cosmografia, ma anche nell'immaginazione e nell'invenzione metafisica e poetica?

L'opera di Valentini è un percorso di esplorazione e di riconoscimento di ciò che lo spazio e il tempo nascondono. Egli afferma: «L'opera realizzata non deve essere facilmente definibile, né essere racchiudibile in una scatola, ma al contrario deve far sorgere una domanda: che cosa nasconde?». E in un'altra occasione, parlando della calcografia che in sé racchiude qualcosa di "sacrale", sostiene: «È come compiere un rito quando si incide; e rituale è il modo in cui l'opera viene stampata. Ritualità sono i gesti che usi toccando la carta; e quando la bagni, quando la depositi sul piano del torchio; ed infine quando essa ti restituisce il segno che in precedenza avevi solo immaginato. Sì, perché tutto ciò che inizialmente tracci sulla superficie della lastra è pensato ma non realizzato. Pensato in negativo per ottenere il positivo [...]. Tutto è programmato mentalmente ma tutto poi si rivela quando, dopo la pressione del torchio, il foglio esce schiacciato e pieno di tutte le tue nascoste intenzioni».

La ricerca dell'armonia e della geometria nascoste fanno di Valentini un artista originale, esploratore e sperimentatore di tecniche, di figure e di simboli. Nel suo lavoro si riflette anche l'ammirazione per Paul Klee, Fausto Melotti e Osvaldo Licini, e lo studio delle opere spazialiste di Lucio Fontana e delle tele astratte di Emilio Scavino e Hans Richter, di cui coltivò l'amicizia e ai quali venne introdotto dal suo insegnante di litografia di Urbino, il maestro Carlo Ceci.

di Luciano Aguzzi



Walter Valentini, foto ritratto

CONTESSE E DUCESSE ALLA CORTE DI URBINO

Donne di potere, grandi innovatrici, fondamentali nella vita e nella gestione del Ducato. di Nino Smacchia

Siamo abituati a considerare la storia del Ducato di Urbino quasi esclusivamente con riferimento al suo massimo esponente Federico di Montefeltro. Certamente Federico ebbe un ruolo fondamentale non solo nella costituzione del ducato, ma anche per la sua capacità di inserirsi con grande intelligenza nelle convulse vicende della realtà italiana del quindicesimo secolo. L'Italia in quel periodo era divisa in tanti stati: al nord il Ducato di Savoia, il Ducato di Milano, la Repubblica di Venezia, il Marchesato di Mantova, la Repubblica di Genova, mentre nella parte centrale erano presenti il Ducato di Toscana e lo Stato della Chiesa. L'Italia meridionale invece era unificata dal Regno di Napoli, sotto la dinastia degli Aragona, di origine spagnola.

I papi concedono il Vicariato ai Montefeltro e in seguito ai Della Rovere, naturali continuatori della dinastia, in cambio di alcune servitù, in primis una somma di denaro da versare annualmente, nonché la difesa militare dello stato pontificio.

Parlando del ducato di Urbino, dobbiamo evidenziare che è sempre rimasto un po' in ombra il ruolo fondamentale avuto da contesse e duchesse nella vita e nella gestione di questo "piccolo regno", che fu per anni un importante centro culturale e un faro per molti contemporanei. I Montefeltro e successivamente i Della Rovere erano una dinastia di feudatari guerrieri: con le loro compagnie di ventura traevano ricchezza dalla guerra e la loro opera era richiesta da vari potentati; ma per gestire le compagnie di ventura si trovavano, molto spesso, lontani dalla corte. Toccava quindi alle loro consorti, in questi casi, prendere le redini del potere, emanare decreti, assumere decisioni importanti, come rivedere e modificare gli statuti che regolavano la vita delle città.

Nel marzo del 1460 Battista Sforza, l'amatissima moglie di Federico di Montefeltro, era sposata da poco quando il marito dovette partire per



Battista Sforza

una condotta richiesta dal Regno di Napoli e fu lei, con l'assistenza di Ottaviano Ubaldini della Carda, parente del duca, incaricata della reggenza del ducato.

Si trattò di una reggenza complessa perché, approfittando dell'assenza di Federico, i Malatesta di Rimini, insidiavano gli armenti e gli uomini dei Montefeltro. Riuscirono anche a conquistare Fano e Senigallia, mentre Battista difendeva militarmente Pergola. Quando, nella primavera del 1472, Federico era al soldo di Firenze per l'impresa di Volterra, fu ancora Battista a reggere il governo dello Stato, dirimendo la lite tra il vescovo



Eleonora

lontananza del marito impegnato in guerra.

Ma il ruolo di duchesse e contesse è stato determinante anche per mantenere un legame tra il centro e la periferia del Ducato: compito, questo, non facile perché nella periferia erano presenti delle feudalità che preferivano stare più vicine e soggette alla chiesa, per avere favori, piuttosto che alla dinastia locale regnante.

Le centocinquanta lettere, rinvenute nell'archivio del capitolo della cattedrale di Cagliari e pubblicate dalla professoressa Anna Falcioni, evidenziano proprio questa capacità, sia di Battista Sforza, come di Elisabetta Gonzaga, nonché di Eleonora, di riuscire a domare e sottomettere gli autonomismi locali, in primis l'autorità dei vescovi che incoraggiavano le popolazioni a staccarsi dalla realtà politica vigente. La scaltrezza di queste donne si rivela nella capacità di mettere nelle sedi vescovili uomini di loro fiducia che facevano parte della corte.

Inoltre furono loro stesse le promotrici di quella stagione irripetibile del rinascimento urbinato e le maggiori faultrici del mecenatismo, che elevò Urbino all'altezza delle più importanti corti italiane. E non si pensi alla corte come a un organo meramente amministrativo: essa era la dimostrazione del potere del principe e un monito per gli avversari. Si trattava di un apparato organizzato come una rappresentazione teatrale. Più essa era splendida e numerosa più era importante il principe. E la corte di Urbino, nel suo massimo splendore, arrivò ad avere gli stessi componenti della corte del Ducato di Milano che pure era molto più grande. Il ruolo di queste "consorti" fu quindi fondamentale nella gestione della corte e del Ducato, ma raramente valorizzate dagli storici.



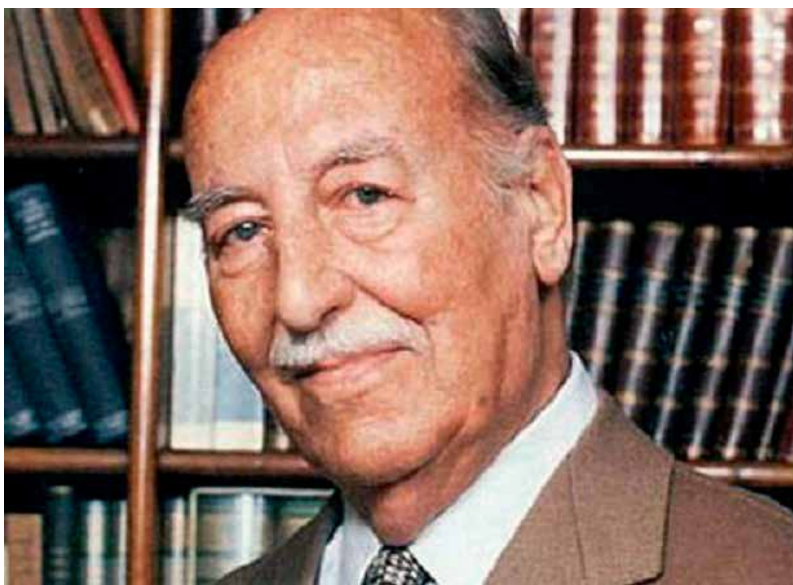
Elisabetta Gonzaga

Bibliografia: Anna Falcioni, Il Ducato di Urbino e l'Italia rinascimentale, Mooc - Università degli Studi di Urbino.

VALENTINO BOMPIANI: EDITORE A MILANO TRA FASCISMO E DOPOGUERRA

di Luciano Aguzzi

Figlio di un militare di carriera, Valentino Bompiani è nato ad Ascoli Piceno il 27 settembre 1898. Ha poi passato gran parte dell'infanzia e della giovinezza in altre città di diverse regioni, per stabilirsi infine e compiere gli studi universitari a Roma. Dopo la laurea in Lettere si trasferisce a Londra dove lavora un paio d'anni come manager alla Nestlé e come giornalista. Torna in Italia nel 1925 ed entra nella casa editrice Mondadori di cui sarà per alcuni anni segretario generale. Nel 1928 lascia Mondadori e diventa direttore editoriale della casa editrice Unitas, che lascia presto per fondare, alla fine del



1929, la propria casa editrice, con sede nel centro storico di Milano. Così inizia un'attività culturale e imprenditoriale di grande successo che in pochi anni potrà mostrare con orgoglio un catalogo che comprende solo libri di rilievo culturale. Si tratta quasi sempre di opere scritte da autori del Novecento. L'attenzione alla cultura contemporanea è una delle linee guida della casa editrice Valentino Bompiani.

La sua prima collana ha per titolo «Libri scelti per servire al panorama del nostro tempo». Una biografia di don Bosco è il primo libro in assoluto edito nel 1929. Nella stessa collana escono libri su Gandhi, sulla Cina, su «Il volto del bolscevismo» e tanti altri diretti a fornire strumenti per comprendere gli avvenimenti mondiali intrecciati con l'attualità. Altra collana dei primi anni è «Avventure del pensiero» che raccoglie opere di divulgazione scientifica di autori che sono spesso scienziati di fama mondiale. Ancora più importante e nuova è la collana «Idee nuove», diretta dal filosofo Antonio Banfi, poi da Enzo Paci e infine da Umberto Eco. Dedicata alla cultura "alta" del Novecento (filosofia, antropologia, linguistica ecc.), pubblica opere di grandi autori europei in Italia sconosciuti o poco conosciuti. Nel periodo fascista, dominato culturalmente dall'idealismo di Croce e Gentile, diffonde le correnti del pensiero europeo e americano (esistenzialismo, pragmatismo, neopositivismo, filosofia russa).

Gli stessi intenti di svecchiamento culturale svolgono anche le collane letterarie e quelle, davvero innovative, dei libri per ragazzi. L'«Almanacco Letterario» rappresenterà per tutti gli anni della sua durata un appuntamento imprescindibile per la cultura italiana. Delle collane dedicate alla narrativa la prima è «Letteraria», il cui volume di esordio del 1930 è un romanzo di Massimo Bontempelli. Bompiani pubblica centinaia di titoli rappresentativi della migliore narrativa italiana e straniera. Fra gli autori italiani basti citare Massimo Bontempelli, Cesare Zavattini, Alberto Moravia, Anna Maria Ortese, Corrado Alvaro, Guido Piovene, Elio Vittorini, Alberto Savinio, Vitaliano Brancati, Raffaele La Capria, Ottiero Ottieri, Umberto Eco.

Bompiani non si occupava di politica e non era né fascista né nazista, ma nemmeno antifascista militante. Egli militava con la cultura e con l'informazione, che per lui non era mai propaganda ma sempre impegno educativo e morale. Il suo catalogo degli anni 1929-1945 testimonia che era più vicino all'antifascismo che al fascismo. Il regime intervenne a bloccargli ben 130 libri a cui dovette rinunciare o pubblicare con adattamenti che permettessero di superare le censure del Ministero della Cultura Popolare.

Era però un uomo prudente e cercava di evitare gli scontri frontali e di pubblicare libri che sapeva in anticipo che sarebbero stati seque-

strati e gli avrebbero procurato noie legali e politiche. Era dunque la pazienza, non la militanza frontale, la sua cifra di opposizione al fascismo. Lo dimostra un clamoroso «caso editoriale». A cura di Elio Vittorini nel 1941 esce «Americana», ampia antologia di scrittori statunitensi contemporanei. Esce dopo un lungo travaglio perché bloccata dal regime che non ama che gli italiani leggano autori dell'odiata plutocrazia americana. Bompiani è costretto a sopprimere l'introduzione di Vittorini sostituendola con una di Emilio Cecchi. Nonostante questa autentica castrazione del progetto originale,

«Americana» ottiene un grande successo e rappresenta una boccata d'aria fresca nella stagnante cultura italiana del tempo.

Altri successi di critica e di vendita sono forniti dal settore «Grandi opere». Qui il capolavoro di Bompiani è l'abbinata del «Dizionario letterario delle opere e dei personaggi di tutti i tempi e di tutte le letterature» (1946-1950, nove volumi) con il «Dizionario biografico degli autori di tutti i tempi e di tutte le letterature» (1956-1957, tre volumi). Si può dire che prima dell'era digitale e di Internet queste due opere costituiscono la più grande enciclopedia letteraria a livello mondiale.

Un elemento del successo di Bompiani fu la sua capacità di scegliersi degli ottimi collaboratori: illustratori e grafici come Bruno Angoletta a Bruno Munari, direttori di collana come Elio Vittorini e Umberto Eco, curatori e traduttori e, soprattutto, gli amatissimi autori che trattava con un rapporto da amico e non da editore commerciale. Fra i collaboratori vi è anche un nutrito gruppo di familiari, a partire dalle sorelle Maria Luisa e Letizia, alle figlie Ginevra ed Emanuela, ai nipoti Fabio e Silvana Mauri.

Nel 1972, a 74 anni di età, Valentino decide di vendere. Servono energie nuove, idee nuove. L'editoria ha subito profondi cambiamenti e l'editore artigiano come lui ha ormai ceduto il posto ai manager che si intendono più di finanza e di bilanci che di libri. Sono subentrati criteri economici che a lui sono estranei. Tuttavia la casa editrice prosegue l'attività con il proprio marchio e le proprie caratteristiche e tradizioni e con sede a Milano. Bompiani restò alla direzione editoriale fino al 1980.

Valentino morì a Milano il 23 febbraio 1992. Da "pensionato" usò il tempo che gli restava per le altre sue passioni: la pittura e la scrittura. Dal 1930 al 1988 scrisse e pubblicò dieci commedie e tre volumi di narrativa autobiografica centrati sulla sua attività editoriale e sui rapporti con gli autori: «Via privata», «Dialoghi a distanza» e «Il mestiere dell'editore». Valentino si sentiva romano, ma non dimenticò mai la natia Ascoli Piceno dove aveva trascorso anni felici dell'infanzia. È anche stato per diversi anni presidente dell'Associazione Marchigiani e Umbri di Milano.



LA SIGNORA DELLE TAGLIATELLE

di Vanny Terenzi

Il Pastificio Luciana Mosconi, un'azienda marchigiana di successo in Italia e nel mondo.



Quando per la prima volta, circa una quindicina di anni or sono, ho scoperto la pasta all'uovo Luciana Mosconi nel supermercato dove faccio regolarmente la spesa, il primo per importanza e volume di vendite nell'Italia Settentrionale, la mia reazione è stata di grande stupore. Un marchio sconosciuto fino a quel momento, almeno in questa catena della Grande Distribuzione Organizzata, faceva bella mostra di sé sugli scaffali accanto a nomi famosi di aziende nazionali e multinazionali! Ma ancora più grande è stata la meraviglia dopo avere mangiato le tagliatelle condite con un tradizionale ragù, la passione di mio marito e di mia figlia: una pasta così buona la faceva soltanto la mia nonna Rosina, tirando la sfoglia con il mattarello, fino a farla diventare un grande disco; e la pasta risultava sottile ma compatta, ruvida per ricevere meglio il sugo, "tosta" al punto giusto... insomma una squisitezza! Così, quando scodellate le tagliatelle, per la prima volta le assaggi, mi sembrò di ritornare indietro agli anni della mia infanzia. Avevo trovato proprio quella pasta della nonna: Ruvida, Tenace, Marchigiana, come recita la pubblicità della Mosconi!



La storia del pastificio e il "metodo" Luciana Mosconi

Intanto dobbiamo dire che Luciana Mosconi è una donna reale e che il suo nome non è un'invenzione pubblicitaria; ha ereditato i segreti della pasta marchigiana fatta in casa imparando dalla mamma e verso la fine degli anni '80 del novecento ha iniziato la sua attività aprendo un piccolo negozio-laboratorio a Matelica, fedele alla tradizione marchigiana, legata indissolubilmente al territorio. L'attività ottiene subito un grande successo, ma nel 1991 un incontro con due imprenditori del comparto agro-alimentare, Manfredi e Marcello Pennazzi, padre e figlio, determina una svolta epocale nella attività e nel 1992 nasce un pastificio tecnicamente organizzato, ma sempre rispettoso dei valori tradizionali: anche oggi nulla è cambiato, a parte le dimensioni dell'azienda. E il metodo Luciana Mosconi è sempre lo stesso e consta di tre fasi ben distinte e tutte ugualmente importanti: si lavora la sfoglia a doppio impasto, si tira delicatamente senza pressatura meccanica (con attrezzature semplici ed esclusive del tutto simili all'antico mattarello), per evitare shock che possono rovinare gusto e fragranza, si fa essiccare in maniera lentissima per oltre 24 ore.

Infatti, come recita un vecchio proverbio marchigiano, "anche la fretta vuole il suo tempo"!

Ed ecco un prodotto di eccelsa qualità, diversificato in Tagliatelle, Fettucine, Pappardelle, Chitarrine, Marchigianelle: solo uova fresche di galline allevate a terra e semola di grano duro 100% marchigiano. Nei prodotti di Luciana Mosconi c'è l'anima e l'esperienza del tempo, il cibo tramandato nei secoli "che ha sporcato di farina e di amore le mani di infinite generazioni".

I grandi traguardi

Dal 1992, in circa vent'anni, il pastificio Luciana Mosconi diventa il riferimento di mercato della pasta secca all'uovo e si afferma come il Numero Uno in Italia nella fascia Premium. Nel 2017 viene inaugurato ad Ancona lo stabilimento per la produzione della pasta fresca e il "piccolo negozio della pasta" presso lo stesso stabilimento: Luciana Mosconi chiude il suo cerchio e ritorna là dove tanti anni prima era partita, al "piccolo pastificio" per la produzione di pasta fresca aperto a Matelica tanti anni fa, suo primo amore.

E oggi è il Numero Uno, per la pasta fresca, anche in quelle regioni, come l'Emilia Romagna, la Toscana, l'Umbria e, naturalmente, le Marche, dove la pasta fresca all'uovo è un credo per tradizione e cultura.

Il Gruppo Luciana Mosconi, di cui Marcello Pennazzi è Amministratore Delegato, conta sul lavoro di settanta persone in due strutture (Matelica e Ancona) di complessivi 26.000 mq di cui 16.000 coperti, che producono 650 quintali di pasta al giorno: un'industria moderna con animo artigianale.

"Siamo innamorati della nostra terra", ha affermato nel corso di un'intervista il Presidente Manfredi Pennazzi e questo legame con l'eccellenza marchigiana viene continuamente sottolineato anche nella comunicazione pubblicitaria del prodotto, che unisce in un unico

grande progetto tutti gli "attori" che contribuiscono in modo diverso al risultato finale: l'agricoltore che dall'esaltazione della marchigianità vede ripagati i propri sforzi, il consumatore che può godere di un prodotto di straordinaria bontà e la Grande Distribuzione che può offrire a un prezzo accessibile un prodotto dotato di forte riconoscibilità e alto valore

qualitativo e sociale.

La pasta all'uovo, ha detto qualcuno, è un prodotto che ci fa pensare a una festa, a un momento di incontro in famiglia, ma non si può festeggiare nulla se in tavola non si porta il meglio!

E' inoltre doveroso citare che dal 2017 Luciana Mosconi è *main sponsor* della squadra di pallacanestro anconetana del *Campetto Basket*, nota in passato anche come *Stamura Ancona* di gloriosa tradizione soprattutto negli anni quaranta e cinquanta del novecento, ribattezzata oggi *Luciana Mosconi Ancona*, che milita in serie B per il quarto anno consecutivo. Nel Campionato 2020/21 la qualificazione ai playoff per la promozione in A2 ha fatto registrare il miglior risultato di sempre nella storia del basket anconetano.

Anche in questo sostenere lo sport marchigiano, essere autentici, unici, sentirsi legati indissolubilmente alla tradizione del territorio è per Luciana Mosconi un modo di essere naturale ed assoluto.



COLPITI AL CUORE: UNA TERRA SCONVOLTA

Dalle pendici del Monte Catria a Senigallia devastati decine di paesi

di Vanny Terenzi

Non avrei mai voluto scrivere queste righe, oggi, dopo la tragedia del terremoto che nel 2016 colpì la Valle del Tronto e i Monti Sibillini, oltre che Norcia con parte del territorio Umbro e Amatrice con la zona circostante. Non avremmo mai voluto piangere ancora, dopo le 300 vittime del sisma, i tredici morti causati da quest'ultimo terribile disastro che, nella notte tra il 15 e il 16 settembre, ha sconvolto un territorio che va dall'urbinate all'anconetano, e colpito decine di borghi collinari e di pianura, da Cantiano, Frontone, Serra Sant'Abbondio, Cagli e Pergola in provincia di Pesaro a Corinaldo, Barbara, Sassoferrato, Arcevia, Ostra e Senigallia in provincia di Ancona. Ma questi sono solo i nomi forse più conosciuti: tanti altri piccoli centri hanno vissuto giorni di terrore che sarà veramente difficile dimenticare, come sarà impossibile dimenticare il piccolo Mattia, travolto dalla piena nella zona di Barbara e strappato alle braccia della mamma dalla furia dell'acqua e del fango, o la dolce Noemi, giovane studentessa di diciassette anni, morta insieme alla mamma Brunella il cui corpo, purtroppo, non è stato ancora ritrovato.



Il racconto del disastro

Giovedì pomeriggio 15 settembre, soprattutto nelle zone collinari, a Frontone, Cantiano e Arcevia comincia a piovere: una pioggia battente che si caratterizza subito per la sua inaudita violenza, in special modo dal lato in cui il paese è esposto verso la catena appenninica che ha nel Catria il monte più alto: in poche ore cade un terzo della pioggia di un anno, quattrocento litri d'acqua per metro quadrato. Questa vera e propria bomba d'acqua fa straripare vari fiumi, piccoli affluenti del Misa che, per la grande siccità di questa estate, erano ridotti a poco più che rigagnoli. In due o tre ore acquistano una forza incredibile e, rotti gli argini, invadono le vie centrali del paese, come è successo a Cantiano, dove un mare di acqua e fango ha sommerso vie e piazze del centro storico e in misura minore anche a Sas-

soferrato. Il temporale ha causato inoltre frane e smottamenti nei borghi collinari, dove molte strade sono state interrotte e parecchi piccoli centri sono rimasti isolati, spesso anche senza luce e acqua potabile.

Dalle colline, poi, questi piccoli fiumi ingrossati, con incredibile violenza, hanno riversato verso il Misa acqua, tronchi, fango e tutto ciò che si trovava sulla loro strada, allagando la bella campagna marchigiana, con i suoi appezzamenti di terra, ordinati e precisi, con le loro sfumature che vanno dal grigio al marrone scuro, al verde degli ulivi e delle vigne. Mano a mano che si arrivava verso il mare il pericolo cresceva a dismisura, poiché sulla piana nella zona tra Barbara, Ostra, Pianello e Senigallia il Misa rompe gli argini. I vicoli e le strade dei paesi si trasformano in ruscelli di fango e tutto viene trascinato via: gli alberi e le auto, i ponti sul fiume, i pali della luce fino a che anche i portoni delle case vengono scardinati e il mare di fango entra nelle stanze fino al primo piano, travolgendo tutto ciò che incontra. Muoiono così diverse persone a Pianello di Ostra, a Barbara, a Tre Castelli, colpite all'improvviso senza nemmeno il tempo di accorgersi del pericolo mortale che stava arrivando. Vengono sorprese nelle loro abitazioni dall'acqua che entra persino dal balcone come due anziani, un uomo e una donna, che i vigili del fuoco hanno ritrovato rannicchiati come fossero calchi di Pompei o nei garage dove tre uomini erano corsi per



mettere in salvo le automobili, senza la minima consapevolezza del rischio che stavano correndo. Altri sono trascinati via mentre si trovavano alla guida delle loro auto, e cercavano di salvarsi, non immaginando la furia che si sarebbe scatenata all'improvviso.

Quando la piena del Misa è arrivata a Senigallia, dove non è piovuto come nelle zone appenniniche, il fiume ingrossato a dismisura ha rotto gli argini e la cittadina balneare famosa come la "spiaggia di velluto" è stata invasa da acqua e fango che ha distrutto gli stabilimenti balneari, negozi e i piani terreni di numerose

abitazioni. Questa però non è la prima volta che Senigallia subisce la violenza del Misa e sempre nelle pagine di questo giornale, viene delineato un excursus storico riguardo al doloroso tema. Purtroppo la siccità di questi ultimi mesi ha contribuito ad acuire il disastro in quanto il terreno, diventato particolarmente asciutto e molto compatto, ha assorbito con molta difficoltà l'acqua che, anziché penetrare, in questi casi scivola via causando i grossi problemi che si sono verificati.



Barbara

La cura del territorio

Questo evento è stato definito dagli esperti “temporale autorigenerante”, un fatto eccezionale per le Marche, ma più comune in Versilia o nella Liguria di Levante. “In sostanza si

lungi intervalli di siccità. Proprio per questo la cura del territorio diventa fondamentale e indispensabile se si vuole evitare che succedano ancora disastri di questa portata.

“La pulizia degli alvei è un tema che il Paese si dovrà porre – ha affermato Fabrizio Curcio, il capo della Protezione Civile presente a coordinare i soccorsi della Regione – per riequilibrare le leggi della natura a quelle dell’uomo”. In effetti i fiumi anche questa volta sono esondati perché in molti casi hanno trovato la strada impedita da tronchi, materiale di risulta e spazzatura: ovvio che chi doveva provvedere alla pulizia non l’ha fatto. Ma occorre anche spostare l’attenzione verso i problemi di Senigallia, dove da oltre quarant’anni si sta discutendo sulla opportunità di costruire delle vasche di espansione che possono far diminuire la potenza del fiume Misa, un corso d’acqua a carattere torrentizio, invasando le acque delle eventuali piene per impedire che escano dagli argini. Non è certamente questa la sede per polemizzare, ma sembra che i fondi stanziati già nel



Cantiano

stato quello dell’imprenditore Diego Della Valle, il Patron del Gruppo Tod’s, marchigiano di Casette d’Ete, il quale, a nome della Famiglia Della Valle, ha messo a disposizione della Regione Marche un milione di euro “a sostegno delle popolazioni colpite da questa terribile tragedia”, lanciando anche un appello a tutto il mondo imprenditoriale affinché si mobiliti per sostenere i territori così duramente colpiti. Il Gruppo Della Valle si è sempre dimostrato sensibile ai problemi della Regione, portando avanti una politica particolarmente attenta ai bisogni della gente. Importantissimo fu il loro intervento, dopo il terremoto del 2016, quando appena un anno dopo il sisma inaugurarono ad Arquata del Tronto, come era stato promesso, un nuovo stabilimento del Gruppo “per dare lavoro, speranza e futuro alla gente”.

Nel dramma dei morti e dei dolori per le perdite sia di vite umane sia di un bene primario come la propria casa, spazzata via in un attimo dalla furia incontenibile della natura (spesso maltrattata dagli uomini) un posto particolare spetta a Simone Bartolucci, 23 anni, il figlio di Brunella Chiù, ancora dispersa e fratello di Noemi, morta insieme alla mamma nel tentativo di sfuggire in auto alla piena che stava arrivando. Salvato dai Vigili del fuoco mentre da oltre due ore era aggrappato al tronco di un albero, il ragazzo non si rassegna all’idea



è generato un temporale in Appennino – sono le parole dell’esperto Antonio Sanò, intervistato dal Corriere della Sera - le correnti lo hanno portato sopra l’Adriatico, che ha temperature di cinque gradi sopra la media, dove ha incontrato venti da Sud che l’hanno bloccato. Al posto di dissolversi è rimasto fermo per due - tre ore e i venti caldi e umidi del mare l’hanno rinvigorito: ecco il temporale autorigenerante”.



La piazza di Cantiano

I cambiamenti climatici, inoltre, hanno cambiato la distribuzione delle piogge nel corso delle stagioni. Ora ci sono grandi precipitazioni molto distruttive concentrate nell’arco di pochi giorni, spesso anche in poche ore, con

lontano 1986 non siano stati utilizzati e tutto è ancora fermo a livello di progettazione, vuoi per intralci burocratici, vuoi per il blocco dei lavori causati da problemi collegati alla valutazione di impatto ambientale. Ma intanto il Misa continua a essere un’area a rischio, con tre alluvioni in sedici anni.

Anche il Papa ha voluto manifestare la sua vicinanza alle Marche e ha sottolineato l’importanza del rispetto e della cura nei riguardi della natura con queste parole: “La drammatica alluvione nelle Marche, che ha provocato lutti, rovine e dolori in tutto il Paese, rappresenta l’ulteriore conferma che la sfida del clima merita la stessa attenzione del Covid e della guerra”

La solidarietà e il dolore dei superstiti

Un elemento di grande conforto, per gli abitanti delle Marche, è stato senz’altro quello di sentire vicine alle loro sofferenze tante persone che hanno manifestato la loro solidarietà in vari modi. L’esempio forse più eclatante è



Senigallia

che la mamma non possa avere una adeguata sepoltura e resti per sempre una dispersa. E in attesa di poter abbracciare e ringraziare di persona i vigili del fuoco che quella terribile sera lo hanno tratto in salvo rinnova il suo accorato e disperato appello “Non smettete di cercare mia madre. Voglio che abbia una tomba dove portarle dei fiori”.

L'ABBAZIA DI CHIARAVALLE DI FIASTRA

Il più importante edificio monastico della Regione Marche, ricco di fascino, vero "luogo del cuore".



Il chiostro

Nella bassa valle di Fiastro (dal fiume omonimo) nel territorio dei Comuni di Tolentino e Urbisaglia, si trova l'Abbazia di Chiaravalle di Fiastro, la cui architettura è l'originale cistercense voluta da Bernardo da Chiaravalle. Fu fondata nel 1142, quando il Duca di Spoleto donò il territorio tra i fiumi Chienti e Fiastro all'Abate Bruno, guida dei monaci Cistercensi e fu edificata con l'impiego di molto materiale proveniente proprio dalla città romana di Urbs Salvia.

L'Abbazia rappresenta il più importante edificio monastico della Regione, un luogo ricco di fascino, pieno di silenzio, mistico, circondato dalla natura e di incredibile bellezza. Grande fu il suo sviluppo nei secoli successivi, sia dal punto di vista religioso sia economico, finché nel 1381 subì il primo saccheggio da parte della Società di San Giorgio di Giovanni Acuto. Nel 1422 venne nuovamente saccheggiata da Braccio di Montone, Signore di Perugia. Dopo altre vicissitudini nel 1581 fu assegnata dal Papa alla Compagnia di Gesù e alla sua soppressione l'Abbazia fu ceduta, nel 1773, al Marchese Bandini e ne ospitò la famiglia fino alla morte di Sofia, ultima discendente. Oggi appartiene alla Fondazione Bandini Giustiniani, Ente Morale. La fa-

miglia Bandini edificò sul lato Sud un ricco palazzo dove si trovano la Sala delle Tenute, coperta di affreschi che mostrano le proprietà della famiglia, oltre al Salone pompeiano dedicato all'ascolto della musica e un incantevole giardino all'inglese. Dal 1985 è "Riserva Naturale Abbazia di Fiastro". Il complesso abbaziale è veramente imponente e presenta oggi il Refettorio dei Conversi, unico rimasto dopo la demolizione nel '800 di quello riservato ai monaci: nella Regola Benedettina il refettorio era un luogo importante, che simboleggiava la comunione e la condivisione e aveva un aspetto solenne, come il Chiostro e la Sala del Capitolo. Il Chiostro è senza dubbio il luogo simbolo della vita monastica, pieno dei profumi delle piante officinali, dove i monaci, passeggiando nel silenzio e nel raccoglimento, leggevano i sacri testi. E' collegato a tutti i locali del complesso e ha la forma di un grande quadrato che rappresenta la "Gerusalemme Celeste". Al centro un pozzo ottagonale da cui si attingeva acqua, collegato alla cisterna sottostante. Anche la Sala del Capitolo, dove i monaci ogni mattina leggevano a turno un Capitolo della Regola di San Benedetto, era un luogo centrale della vita del monastero. Dopo la lettura della Regola seguiva il "Capitolo delle Colpe" dove ogni membro poteva manifestare i propri peccati pubblicamente, come pure denunciare le colpe altrui. Al centro della sala, divisa in sei campate, si trova il seggio dell'Abate.

L'immensa struttura accoglie anche le Grotte che si snodano sotto il presbitero e le cappelle della chiesa: in caso di pericolo erano una via di fuga per i monaci conducendo all'esterno. Sottoterra si trovano anche le cantine, costruite dai Gesuiti nel XVII secolo, il Museo del vino e la Sala delle Oliere, oltre al Cellarium, riservato ai monaci conversi e adibito a magazzino di deposito.

Attraverso un portale di marmo policromo si accede alla Chiesa Abbaziale di Fiastro, in stile romanico cistercense, dedicata alla Vergine Maria. E' a croce latina, a tre navate e la facciata è arricchita da un rosone che simboleggia la bellezza della creazione. La chiesa è rivolta a oriente, in modo da illuminare i monaci nel momento del canto mattutino. La base dell'altare maggiore è un'ara pagana proveniente da Urbs Salvia.

Un'esperienza tutta da vivere quella della visita all'Abbazia, un luogo di grande fascino, come pochi altri.

di Anna Maria Broggi

GLI EVENTI DELL'ASSOCIAZIONE: CASTEGGIO E L'OLTREPÒ PAVESE

L'amico e socio Marino Gori ha organizzato l'uscita autunnale del 20 settembre nel cuore dell'Oltrepò Pavese: prima tappa la Tenuta le Fracce a Mairano di Casteggio. L'inconfondibile afrore del mosto ha creato la giusta atmosfera per l'incontro con Roberto, l'enologo che è stato nostra guida nella visita alla tenuta, di cui ci ha raccontato l'interessante storia. Nel 1905 Giulio Bussolera, proprietario dei vigneti, fonda l'azienda. A metà degli anni '50 il figlio, l'avvocato Fernando, amplia la proprietà con l'acquisto di un monastero monacale del XVII secolo che tra-



trasformerà in residenza assieme alla moglie Lina Branca (della famosa famiglia di produttori di distillati). Fernando accresce i vigneti in pianura e poi realizza un parco (oggi tutelato dalle Belle Arti) coloratissimo di fiori e piante, uccelli tropicali, fenicotteri, pavoni, fagiani dorati, cavalli, animali rari ed esotici, ornato da classiche statue in pietra lungo i vialetti. Appassionato di auto, l'avvocato ne colleziona una serie che si possono oggi ammirare nella "scuderia". A questa collezione si aggiunge anche quella di calessi e carrozze, arricchita dalla presenza di selle, finimenti e bardature. Nonostante la piena stagione della vendemmia Roberto ci ha permesso di scendere a visitare le cantine. La prima sala accoglie silos in acciaio con vino appena prodotto. Poi scendendo di un piano si giunge nel cuore della tenuta: una grande sala a temperatura controlla-

ta che accoglie le botti in legno ben allineate per la stagionatura del vino. Poco prima della sua morte, l'avvocato Bussolera, non avendo eredi, costituisce la Fondazione Bussolera-Branca a cui lascia l'intero patrimonio istituendone gli scopi che essa deve perseguire: la conservazione della villa, del parco e delle collezioni, la promozione e la diffusione della conoscenza scientifica rivolta anche alla valorizzazione del patrimonio agricolo dell'Oltrepò Pavese. A questo proposito Roberto ci racconta che gli investimenti sulla ricerca sono stati indirizzati non solo sulle viti ma anche sugli

alberi di pioppo e le piante di riso. È di un ricercatore italiano, il cui progetto è stato finanziato dalla Fondazione, la selezione di alcuni funghi che inducono nelle piante lo stress idrico con conseguente chiusura dei pori acqueriferi che ne limitano la disidratazione. Se pensiamo alla grande siccità della quale la terra soffre in questi ultimi anni la "batterizzazione delle piante" sarà l'investimento del futuro nel settore agroalimentare. Dopo tanto sapere ci siamo accomodati sotto un portico per la degustazione dei vini. Salumi e formaggi sono stati annaffiati da un ottimo bollicine bianco e dalla bonarda. Con cuore leggero ci siamo quindi diretti verso la trattoria Leon d' Oro, in Casteggio, dove abbiamo consumato un ottimo pranzo!

di Maria Antonietta Angellotti

LE CIPOLLE COME BAROMETRO

di Pietro Ciacci **



Nelle Marche c'è una antichissima tradizione contadina per prevedere il tempo, che affonda le sue radici nel Medioevo e che si dice abbia una forte attendibilità. Si tratta della lettura delle cipolle e avviene all'alba del 25 gennaio, interpretando le reazioni di 12 spicchi di questo ortaggio che ben cresce nella nostra valle, lasciati fuori "la notte di San Paolo dei segni" (tra il 24 e il 25 gennaio). A Urbania Emanuela Forlini, maestra elementare, pratica questa lettura perpetuando la tradizione di suo padre e di suo nonno, riscuotendo da sempre un grande interesse da parte della popolazione non solo di Urbania, ma di tutte le Marche. Dobbiamo comunque far presente che Emanuela ci tiene a dire che la sua interpretazione non ha nessuna presunzione di essere scientifica, ma rappresenta soltanto una tradizione che vuole continuare a rispettare per l'affetto che porta nei riguardi dei suoi cari.

Emanuela ricorda che la tradizione esiste sin dal Medioevo, tant'è che si narra che il Duca di Montefeltro usasse le cipolle per prevedere il meteo. Delle fonti storiche lo testimoniano. Nella biblioteca di Urbania, infatti, si può trovare un libro del Paltroni, segretario del Duca di Montefeltro che scrisse "I commentari della vita di Federico da Montefeltro" dove si parla di una guerra vinta dal Duca proprio perché i suoi avversari non avevano interrogato le cipolle per le previsioni del tempo. Si sa, inoltre, per tradizione orale, che fino al dopoguerra il rito era molto praticato in ambito rurale. Il nonno di Emanuela, falegname e grande conoscitore di proverbi e detti locali legati alle stagioni,

era in contatto con un vecchio contadino molto esperto e si è fatto insegnare il metodo. Suo padre, avvocato, ha continuato a farlo fino al 1994, anno della sua morte. Per la lettura della cipolla servono soltanto due ingredienti: una cipolla dorata, ortaggio comunissimo nelle nostre campagne, e del sale fino non iodato. Servono inoltre un coltello per dividere gli spicchi e un tagliere di legno dove appoggiarli. Quello usato da Emanuela era di suo padre e per tradizione utilizza sempre lo stesso. "La tradizione per me è di casa e per questo è stato naturale continuare a portarla avanti nel tempo, per affetto ai miei cari. Vorrei che questa tradizione possa essere portata avanti anche dopo di me, - racconta Emanuela - e sono fiduciosa in ciò visto che mio figlio piccolo, Bernardino, è divertito e interessato da questa pratica che segue con attenzione e interesse e che gli ricorda il suo amato nonno". A onor di cronaca vale la pena ricordare che nella stessa notte una vecchia tradizione marchigiana per la determinazione meteorologica dell'intero anno, raccomandava di prendere 12 gusci di noci corrispondenti ai dodici mesi, versarvi del sale e tenerli all'aperto tutta la notte. A quelli con sale sciolto corrispondeva un mese asciutto, a quelli col sale integro un intero mese piovoso. Da sempre la nostra "sacerdotessa" delle cipolle, che invece dei gusci delle noci usa spicchi di cipolle come la storia del Montefeltro insegna, guardando come si comporta il sale durante la notte, assegna maggiore o minore piovosità ai vari mesi: a quelli con sale sciolto un mese asciutto, a quelli col sale ancora asciutto un mese piovoso. Comunque tiene a rimarcare che il responso è solo una tradizione folkloristica che non ha velleità di rigore scientifico. Ma il successo delle cipolle di Urbania, che "predicono" il meteo per un anno, per il nostro territorio è innegabile. Le previsioni sono circoscritte alla zona di lettura, perché avvengono sulla base di come la cipolla interagisce con il sale e il clima del luogo. Non è estendibile a tutte le Marche, né tantomeno all'Italia, anche se la Signora Emanuela è molto conosciuta in tutta la Regione e spesso in tanti si rivolgono a lei per chiederle informazioni sul tempo che farà per il loro matrimonio, piuttosto che per la loro vacanza. Non è passato un anno dalla morte di suo padre che Emanuela non abbia interpretato i responsi della cipolla. Questo ha riscosso da sempre un grande interesse da parte della popolazione di Urbania e della provincia, ma anche di giornalisti e studiosi. Già negli anni '60 questa lettura delle cipolle aveva superato i confini provinciali e regionali tanto da far conoscere suo padre in tutta Italia come "meteorologo delle cipolle".

**Dal libro di Pietro Ciacci "La valle delle cerque", dicembre 2021 - €10,00
info: pietro.ciacci@libero.it

...COME PREZIOSE RISORSE IN CUCINA E NON SOLO

CURIOSITÀ

Le mille virtù, spesso sconosciute, di questo saporito ortaggio

Le cipolle come barometro possono far parte di una forse ingenua tradizione popolare, ma le cipolle in cucina sono una realtà che quasi tutti apprezzano. Una bella zuppa di cipolle è un piatto prelibato, di tradizione francese, da gustare preferibilmente nelle giornate autunnali, quando la prima nebbiolina rende lattiginoso, quasi ovattato il paesaggio!

Ma forse non tutti conoscono anche le virtù "terapeutiche" delle cipolle, nelle loro numerose sfumature di colore (bianche, dorate, rosate, rosse): esse vantano infatti proprietà antiossidanti e antinfiammatorie, inoltre contengono quercitina, un flavonoide che riesce a controllare i livelli di colesterolo nel sangue. Tra gli altri benefici la cipolla annovera anche capacità antibatteriche e antimicrobiche ed è in grado di agire positivamente nei riguardi della glicemia, riducendo il livello di zuccheri nel sangue.

Utilizzata fin dai tempi più antichi dalla medicina popolare, la cipolla è ricca di vitamina C, calcio, potassio, fosforo e acido folico, fluidifica il sangue e aiuta a contrastare l'ipertensione. I massimi benefici si ottengono consumandola cruda: per renderla più digeribile occorre metterla a bagno in acqua e aceto bianco per almeno mezz'ora oppure scottarla leggermente. Certamente non deve essere utilizzata da chi soffre di colite, ulcera, gastrite e reflusso gastroesofageo e non deve essere somministrata agli animali in quanto, per loro, può essere tossica.



IL TARTUFO IN CUCINA VUOLE RISPETTO!

Storia, arte ed enogastronomia in Umbria sulle vie di Sua Maestà il tartufo.

di Angelo Valentini **

Quando scrivo articoli riguardanti i prodotti della terra, non posso fare a meno di citare Francesco di Assisi e il Cantico delle Creature, composto dal Santo in San Damiano nel lontano 1224, il testo poetico più antico della letteratura italiana.

E con Lui possiamo osservare la bellezza dei fiori, gustare la bontà dei frutti, ammirare le messi dorate destinate al nostro pane quotidiano, inchinarci davanti alla millenaria pianta dell'olivo simbolo di pace e sacralità, bere il vino gioia della mensa e sacrificio eucaristico. Tutto questo "ben di dio" è alla luce del sole. Mentre nelle viscere di Madre Terra, in simbiosi con le radici di piante secolari, nascosto in uno scrigno prezioso, nasce il tubero bianco e nero, unico frutto che non assomiglia a nessun altro prodotto della terra, con una personalità tutta propria, ineguagliabile, profumo e sapore inconfondibili. Un diamante commestibile, tanto da essere definito "Maestà"! E come tale vuole rispetto da chi ha la fortuna di utilizzarlo in cucina.

L'Umbria e le Marche rappresentano una delle zone di raccolta del prezioso diamante, alla pari con il prestigioso Piemonte. **Norcia**, patria di San Benedetto e culla del monachesimo occidentale, è ritenuta la capitale del "nero pregiato" nelle varie tipologie legate alle stagioni.

Di città in città: arte, storia, enogastronomia

Spoletto è la città di riferimento della Valnerina, nota in tutto il mondo in virtù del "Festival dei due Mondi". Ricca di monumenti risalenti al periodo dell'impero Romano, quale l'anfiteatro tuttora utilizzato per spettacoli all'aperto, ci offre scenari di rara bellezza con le chiese, gli affreschi di Filippo Lippi, i palazzi gentilizi, il ponte delle torri. La città frequentata da un mondo cosmopolita è stata ambasciatrice della enogastronomia locale: nei ristoranti e nelle trattorie a conduzione familiare trovi inevitabilmente piatti a base di tartufo abbinati al tipico Trebbiano spoletino, vino descritto nel 1500 da Sante Lancerio bottigliere di Papa Paolo III Farnese.



Spoletto

Proseguendo verso sud, al confine con il Lazio, troviamo **Orvieto**, collocata su un bastimento di rocce di origine arenaria. Maestoso il duomo, eretto in occasione del miracolo di Bol-

sena, gioiello del rinascimento, perla unica al mondo con gli affreschi del giudizio universale di Luca Signorelli.



Orvieto

La città, frequentata da un turismo elitario internazionale, ha una buona ricettività turistico alberghiera, con numerose enoteche e trattorie, il grande Vissani in riva al lago di Baschi. La produzione vinicola vanta secoli di storia con vini che sembrano fatti apposta per essere abbinati al tartufo (vedi il Cervaro della Sala, Antinori). Orvieto è anche la patria dell'enologo Riccardo Cotarella "Regista" di numerose cantine e "Padre Putativo" di molti vini italiani.

Assisi, "città serafica", patria di San Francesco, ospita milioni di visitatori provenienti da tutto il mondo: una città dove lo spirito si sostituisce alla realtà piatta dei nostri giorni. Qui vivi la trascendenza. L'ulivo è la pianta simbolo del territorio sacro per definizione, il vino è prodotto in una zona definita "Vini del Cantico". Il tartufo nero è presente sulle pendici del monte Subasio, mentre i bianchi nella sottostante vallata del Tescio e del Chiascio, affluenti del Tevere.

Da Perugia a Città di Castello

Perugia è capoluogo di provincia, sede del governo regionale, città amministrativa, dove sono presenti tutte le facoltà universitarie compresa quella per stranieri.

La gastronomia perugina è condizionata dalle tradizioni culinarie romanesche, marchigiane, claustrali, dovute alla presenza di monasteri e conventi di ogni ordine, dal momento che la città era sede pontificia. La ristorazione è legata ai piatti di sua Maestà il tartufo e i vini utilizzati in abbinamento provengono dai colli Perugini; tra i più famosi il Grechetto di Todi e il Rosso di Montefalco.

A **Gubbio**, la città medievale più bella del mondo, tutta costruita in pietra faccia a vista, le torri sveltanti testimoniano la ricchezza della signoria dei Montefeltro e il Palazzo dei Consoli troneggia con il suo snello campanile civico, con rintocchi che fanno vibrare il cuore. Il ritrovamento delle tavole eugubine in bronzo svela una civiltà precedente agli etruschi, mentre la presenza romana è testimoniata

dall'anfiteatro dove tuttora si svolgono spettacoli.

Un evento da non perdere è la festa dei ceri: folclore e fede coinvolgono tutto il popolo in una processione in corsa per portare le statue dei propri Santi sulla vetta del monte Ingino. La festa dei Ceri si celebra anche nella città di JESSUP in Pennsylvania- USA dove una moltitudine di Eugubini emigrarono nel secolo scorso.

La gastronomia della città è caratterizzata dal generoso impiego dei tartufi: qui li trovi su tutti i piatti e in tutte le stagioni. Trionfano l'uovo e le fantasiose frittatine, minestre sia in brodo che asciutte, carni, volatili e pesci.

Città di Castello è la capitale dell'ampia vallata del Tevere: risente della vicina Toscana, la cui cucina proviene dalle corti rinascimentali, tavole imbandite con trionfi di cacciagione, timballi e sformati ricoperti di trifole.

Il vini Altotiberini sono giustamente tannici, di gradazione moderata, la DOC prevede rossi, bianchi e rosati, la cui morbidezza non contrasta la soavità del tartufo.

A **Umbertide**, un gioiello architettonico dove l'antico è preservato gelosamente, fondendosi idealmente con la moderna tecnologia, in una nota cantina una lunga grotta sotterranea ospita una processione di *pupitres* in attesa del classico *remuage* del vino in fermentazione.



La pratica spumantistica ha origini antichissime, non abbiamo niente da invidiare alle cave Francesi. Se il territorio Umbro Marchigiano produce spumante metodo classico non deve suscitare meraviglia: già nel 1622, infatti, 60 anni prima di Dom Perignon, Francesco Scacchi nativo di Preci, località vicina a Norcia, dava alle stampe un tomo dal titolo: "DE SALUBRI POTU DISSERTATIO", un trattato sulla maniera di fare spumante, edito a Fabriano dove lo Scacchi sovraintendeva il Monte di Pietà, di cui esistono oggi solo otto esemplari. E dunque mi piace usare, in questo contesto, e a buon diritto, una frase pronunciata in televisione dal grande Chef Antonino Cannavacciuolo "Il tartufo in cucina vuole rispetto!"

** Maestro del vino e oxologo

SOFIA RAFFAELI "LA FORMICA ATOMICA" E LA SOCIETÀ GINNASTICA FABRIANO.

di Ambretta Manna

Eccezionali i risultati della squadra italiana ai campionati mondiali 2022.



Uno dei più indovinati spot pubblicitari degli ultimi tempi, relativo a una compagnia telefonica, mostrava, sulle note della canzone di Sangiovanni "Farfalle", la squadra italiana di ginnastica ritmica impegnata in un esercizio fra i più difficili, che in gergo tecnico si chiama "giro in panchè". Mostrava le atlete mentre in bilico su una gamba, l'altra alzata a 180°, il busto parallelo al pavimento, volteggiavano leggiadre, facendo roteare il nastro con

una mano: sembravano essere sul punto di librarsi in volo!

Pochi sanno che la maggior parte di queste atlete proviene dalla Società Ginnastica Fabriano. La bella cittadina delle Marche, in provincia di Ancona, oltretutto essere nota in tutto il mondo per la sua tradizione cartaria e per le sue bellezze architettoniche, si è affermata come scuola che sforna nella ritmica atlete mondiali e olimpioniche.

E' stata fondata nel 1972 per volontà della Signora Zaghi Pierangeli, che ha saputo trasmettere ai soci fondatori la passione per uno sport poco conosciuto in Italia ma molto praticato nei paesi dell'Est Europa. Dal 2002, con l'arrivo in società della tecnica Kristina Ghiurova campionessa del mondo e dell'atleta Julieta Cantaluppi, vennero raggiunti i primi successi a livello nazionale.

Nel 2012 alle Olimpiadi di Londra proprio Julieta Cantaluppi, unica individualista italiana presente, famosa per aver già vinto per ben sette volte il titolo di campionessa nazionale, ottenne risultati eccezionali. Da allora sono innumerevoli le vittorie conquistate dalla squadra italiana soprannominata "Le Farfalle" con le sue sei componenti e da quelle individualiste. Tra le atlete di origine marchigiana spiccano i nomi di Letizia Cicconcelli che si è recentemente ritirata, di Martina Centofanti, di Milena Baldassarri e della giovanissima Sofia Raffaeli che si esibiscono individualmente.

Sofia Raffaeli, marchigiana di Chiaravalle, è entrata nella leggenda del-

la Ginnastica Ritmica a diciannove anni nei recenti campionati mondiali 2022 di Sofia. Soprannominata "la formica atomica" per la corporatura minuta e per la straordinaria forza e perfezione delle sue performance, non finisce di stupire: tre ori (palla, cerchi e nastro), un bronzo (clavette) individuali e un oro a squadre sono l'incredibile "bottino" conquistato nei campionati iridati in Bulgaria. E proprio alle Marche ha voluto dedicare le sue medaglie, in un momento particolarmente difficile della storia della Regione.

Dopo il felice ingresso sulla scena internazionale nel 2019, conquistando tre argenti ai mondiali Junior di Mosca, Sofia Raffaeli ha dato sfoggio di una impressionante continuità, collezionando una vittoria dopo l'altra; ai recenti mondiali di Bulgaria ha dimostrato di avere tutte le carte in regola per ritagliarsi un ruolo da protagonista nella élite della ritmica, qualificandosi per i Giochi Olimpici di Parigi del 2024. Grande lavoratrice e perfezionista, non si stanca di ripetere lo stesso movimento centinaia di volte e sacrifica ogni cosa per la sua passione: ma, come lei stessa riconosce, gran parte del merito va anche a Julieta Cantaluppi, diventata sua allenatrice dopo una carriera strepitosa.



Sofia e le altre ginnaste sono davvero un esempio molto positivo per tante piccole atlete che oggi si confrontano con questo sport. A questo proposito personalmente sono molto orgogliosa che la squadra del Collegio San Carlo di Milano, dove gareggia mia nipote Valentina, abbia vinto la medaglia d'oro ai Campionati Italiani di Lignano 2022 (palla e cerchi). Valentina in coppia con la sua compagna Matilde ha conquistato la medaglia d'argento (palla e cerchi).

NOTIZIE IN BREVE

NUOVA VESTE PER LA GALLERIA NAZIONALE DELL'UMBRIA

È stata riaperta nel mese di luglio, dopo un anno di lavori, con tante novità e una organizzazione ottimale degli spazi e dei concetti espositivi, la Galleria Nazionale dell'Umbria a Palazzo dei Priori di Perugia, che offre ai visitatori nuove opportunità di fruire delle bellezze artistiche in essa contenute. Il nuovo allestimento è opera degli architetti Daria Ripa di Meana e Bruno Salvatici, sempre in collaborazione con il direttore della Galleria Marco Pierini, in grande sintonia con il Sindaco di Perugia Andrea Romizi.

Il criterio utilizzato è quello cronologico e stilistico, ha affermato il direttore Pierini, evidenziando quanto sia importante la presenza del Perugino, il vero gioiello della collezione museale, con venti dipinti esposti e otto in deposito: oggi tutto raccolto in due sale. Pietro Vannucci, detto il Perugino, di cui nel 2023 si celebreranno i 500 anni dalla morte, ai suoi tempi fu veramente fondamentale nella evoluzio-



ne della pittura, influenzando non solo la produzione umbra ma quella dell'intero paese, dalla Lombardia alla Calabria.

Molti sono i capolavori di altri artisti presenti: dal Pinturicchio con la Pala di Santa Maria dei Fossi, a Piero di Cosimo, a Orazio Gentileschi o Piero da Cortona e infiniti altri maestri. In una Sala, come novità, sono esposti i grandi del '900 umbro, tra cui Dottori, Burri, Dorazio.

Una innovazione notevole è, sempre secondo le parole di Pierini "L'apertura nelle sale di finestre, finora occultate, che permettono di guardare alla città, così legata alla pittura che vi fiori e la riorganizzazione del percorso di visita, impedendo di tralasciare sale importanti".

Inoltre la creazione di un "Exhibition box" permetterà di esporre temporaneamente opere chiuse nei depositi, con il fine di valorizzarle. Una visita alla rinnovata Galleria è dunque di rigore!

LUCA SERIANNI

di Maria Antonietta Angellotti

Un ricordo del linguista italiano che ha dato grande fiducia ai giovani.



Il 21 luglio ci ha lasciati Luca Serianni, investito sulle strisce pedonali a Ostia, professore emerito della Sapienza, un punto di riferimento nel panorama culturale italiano. Nato a Roma il 30 ottobre 1947, discendente da una nobile famiglia ascolana, ha dedicato la sua vita al culto della parola, "scritta e parlata". Dopo la laurea in Lettere conseguita nel 1970 intraprende la carriera accademica diventando Professore di Storia della Lingua Italiana prima all'Università di Siena, poi a L' Aquila e Messina fino alla Sapienza di Roma di cui fu Professore Emerito.

Riconosciuto come uno dei più influenti linguisti italiani, è stato autore di diversi testi sulla grammatica che hanno fatto la storia recente della linguistica. Ha curato dal 2004 gli aggiornamenti del vocabolario della lingua italiana Devoto-Oli e dall'edizione del 2017 ne è divenuto anche coautore insieme al Prof. Maurizio Trifone. È stato Socio sia dell'Accademia della Crusca sia dell'Accademia dei Lincei e Vice Presidente della Società Italiana Dante Alighieri.

Ma al di là dei suoi indiscussi meriti scientifici è importante ricordare che il Prof. Serianni ha sempre mantenuto un rapporto speciale con gli studenti e considerava la sua una missione nel trasmettere e condividere le sue conoscenze.

Fondamentale per lui l'articolo 54 della Costituzione: "I cittadini cui sono affidate funzioni pubbliche hanno il dovere di adempierle con disciplina ed onore", che amava citare senza retorica. Si sentiva molto responsabile della formazione delle nuove generazioni, tanto da affermare che per lui gli studenti rappresentavano "lo Stato" e dimostrava una grande stima per loro coinvolgendoli anche nelle più ardue trattazioni filologiche. Le correzioni dei loro elaborati, oltre alla matita rossoblu, potevano presentare delle sottolineature in verde per evidenziarne le parti più originali o meglio riuscite. Le sue lezioni avevano il sapore di viaggi di scoperta: era coinvolgente qualsiasi fosse l'argomento, unendo rigore e leggerezza a erudizione e sensibilità per il presente. Spesso, parlando dei suoi allievi, Serianni diceva: "Il merito non va a me ma alle loro capacità". E ancora: "I maestri assolvono i loro compiti se si limitano a riconoscere i talenti e a valorizzare senza coartare in nessun senso le rispettive inclinazioni di Studio". Nella sua ultima lezione alla Sapienza, nel 2017, disse: "Chi ha scelto l'insegnamento ha scommesso sui propri scolari e in generale sui giovani, sulla loro capacità di apprendere quale che sia il punto di partenza e non può prendersi il lusso di essere pessimista".

Ogni studente doveva rappresentare una scommessa piena di futuro, un progetto per l'avvenire su cui misurare l'efficacia formativa dei docenti medesimi. Alla cerimonia d'addio alla Sapienza il Professor Giuseppe Patota, il primo laureato di Serianni, lo ha ricordato così: "La storia della lingua italiana è l'ultima delle cose che ci hai insegnato. Prima della storia della lingua ci hai insegnato la correttezza, l'onestà, il senso del dovere e quello dello Stato".

L'ultima presenza nelle Marche fu lo scorso 21 giugno, alla presentazione del

suo ultimo libro "Parole di Dante a San Benedetto del Tronto".

Oggi le sue spoglie riposano nel cimitero monumentale di Ascoli Piceno.

Un suo ex allievo l'ha voluto ricordare così sui social: *Prof. Serianni, ho pensato a lungo tu fossi una felice suggestione, un prodotto del nostro inconscio collettivo.*

Quell'armonia di garbo, umorismo sornione e profonda considerazione per ognuno di noi sciamannati non poteva approfondirsi così naturalmente in ogni gesto o parola di un Grande Sacerdote della nostra lingua.

E invece eri autentico e insperato, come i doni più belli.

Il nostro immaginario di diciannovenni era prevalentemente in bianco e nero come una lavagna, e ogni tua lezione cancellava dalle sue superfici l'idea che l'insegnamento fosse mero strumento di oppressione. In quelle aule gremite, la tua voce rassicurante ci liberava dalla paura che qualcuno stesse ricattando il nostro passaggio alla vita adulta, puntandoci addosso un macigno di saperi spigolosi.

Il tuo insegnamento era invece genuino e contagioso riconoscimento dell'altro, e delle sue istanze espressive.

Di fronte a questo, ci siamo scoperti stupidi, ma secondo l'uso che del termine fa Dante nel ventiseiesimo Canto del Purgatorio. E dunque non poco intelligenti, ma attoniti e sbalorditi, come dei purganti al cospetto di una persona viva e vitale, là dove nessuno si aspettava di vederne alcuna.

Ce l'hai insegnato tu.

Nel riflettere sulla continuità della nostra lingua attuale con quella del passato, sulle sue evoluzioni più o meno virtuose, ci siamo scoperti meno soli, e maggiormente consapevoli di chi avevamo intorno. Hai dato a molti – finiti indegnamente al di qua di una cattedra – la fiducia necessaria a fare propria quella tensione curiosa e garbata verso l'altro. Ti hanno strappato a noi nel bel mezzo di un deserto.

Un'ingiustizia profonda come tante ne abbiamo dovuto subire, da studenti e da individui, ma mai quando siamo stati in tua presenza, sotto la tua responsabilità, al cospetto della tua autorevolezza. Se è vero che ogni discorso generazionale è probabilmente il primo squillo di un vecchio trombone, voglio dedicare il mio alla penuria di punti di riferimento

(e in particolare di Maestri) che i miei coetanei hanno sofferto, e a te che sei stato l'Eccezione in carne e ossa.

E questo è solo l'ultimo dei motivi per cui sei stato, e sarai, irripetibile.

Un tuo pessimo studente.

Plutarco scriveva: "La mente non è un vaso da riempire ma un fuoco da accendere, perché s'infuochi il gusto della ricerca e l'amore della verità". E questo è senza dubbio ciò che ha fatto il Prof. Luca Serianni



Oltre 50 anni di avvenimenti mondiali in un libro intervista, attraverso l'occhio di un grande telecinereporter.

C'è il racconto appassionato di oltre 50 anni di cronaca nazionale e internazionale vista con gli occhi di Claudio Speranza, telecinereporter della RAI oggi in pensione, nel libro "Le immagini non mentono quasi mai", scritto da Francesco Vitali Gentilini e uscito da pochi mesi, con la prefazione di Nuccio Fava.

Il libro è una lunga e avvincente conversazione tra l'autore, giornalista marchigiano di Pesaro, esperto di analisi strategiche e comunicazione, e appunto Claudio Speranza, classe 1937, anch'egli marchigiano di Ascoli Piceno, un grande telecinereporter, giornalista, inviato speciale del TG1 per molti anni, che svela all'autore piccoli particolari, caratteristiche e peculiarità di molti personaggi che hanno fatto la storia del mondo a cavallo tra la seconda metà del Novecento e i primi venti anni di questo secolo.

Meglio una cosa vista che cento raccontate, si suol dire: e il libro è corredato da oltre cento fotografie, alcune anche inedite, degli avvenimenti che hanno segnato la società contemporanea.

Francesco Vitali Gentilini - Le immagini non mentono quasi mai - Poderosa Edizioni, 2022, pagg.300, € 20

NOTIZIE IN BREVE



COME OTTENERE UN RAPIDO SOLLIEVO DALLE AFTE ORALI



di Restituta Castellaccio**

Le afte orali sono una delle patologie più frequenti del cavo orale, in genere associate a sensazione di disagio e dolore, con conseguenti limitazioni all'alimentazione, alle relazioni sociali, alla deglutizione e notevole aumento della salivazione.

Si manifestano nella maggior parte dei casi nella forma tipica di una piccola ulcera di colorito bianco/grigiastro, coi margini rilevati ed arrossati, che può localizzarsi sulla mucosa delle labbra, delle guance, sul ventre della lingua, sul palato molle o sul pavimento orale. Normalmente si forma una singola afta ed il suo diametro non supera i 4-5 mm, ma è possibile avere anche forme più estese, anche oltre ad 1 cm di diametro (afta major), o un insieme di piccole e numerose lesioni che tendono a fondersi tra loro (stomatite aftosa erpetiforme).

Le afte normalmente impiegano un tempo dai 7 ai 15 giorni per una guarigione completa, a seconda delle dimensioni iniziali della lesione. Il paziente avverte spesso disagio e dolore, con conseguente limitazione all'alimentazione, alle relazioni sociali, alla deglutizione e notevole aumento della salivazione. Il desiderio più rilevante del paziente è in assoluto una risoluzione della sintomatologia dolorosa che avvenga il più rapidamente possibile.

Il primo utilizzo del termine "aphtai" in relazione a malattie del cavo orale viene attribuito ad Ippocrate (460-370 a.C.), ma la prima valida descrizione clinica della RAS venne riportata nel 1888 da parte di due medici tedeschi (von Mikulicz e Kummel).

Essa affligge, secondo varie stime epidemiologiche, dal 5% al 66% della popolazione adulta (in media il 10-25%) con lieve predominanza nel sesso femminile. L'età di esordio è attorno alla seconda decade, ma le prime manifestazioni sono già possibili ai 5 anni di età e continuano per tutta la vita. Negli individui affetti da RAS, la frequenza con cui si manifesta tende ad aumentare con l'età. È possibile tuttavia che la reale prevalenza della RAS sia maggiore di quanto riportato a causa della natura ricorrente di tale patologia. Infatti gli studi di prevalenza si basano sul numero di soggetti che al momento dell'ispezione clinica presentano la lesione attiva, ma per alcuni soggetti durante l'ispezione la RAS può trovarsi in fase quiescente e manifestarsi invece in un periodo successivo.

Perché compaiono le afte?

L'insorgenza della RAS può essere determinata da diversi fattori, a seconda che il soggetto che la contrae sia sano oppure portatore di malattie sistemiche.

Nei soggetti sani, associati all'insorgenza delle afte sono:

- **FATTORI LOCALI TRAUMATICI.** Morsi, spazzolamenti troppo energici, punture di aghi o iniezioni, contatto con oggetti o cibi taglienti, traumi conseguenti a trattamenti odontoiatrici etc. possono precipitare l'insorgenza di RAS in individui predisposti.



- **FATTORI GENETICI.** Sembra che esista una associazione positiva tra storia familiare di RAS e insorgenza di RAS (in circa un terzo dei casi); vi è inoltre una correlazione più forte in gemelli monozigoti rispetto a gemelli eterozigoti.
- **FATTORI NUTRIZIONALI.** Alcuni studi sembrano dimostrare che anemia e deficit ematochimici di ferro, zinco, acido folico e vitamine del gruppo B siano associati alla RAS (nel 10-20% dei casi) e ad altre analoghe condizioni orali.

Non esiste invece una correlazione dimostrata tra le allergie alimentari, condizioni ormonali e condizioni psicologiche e l'insorgenza di RAS.

Quali caratteristiche deve possedere la terapia ideale?

Il trattamento ideale delle afte e delle lesioni secondarie da decubito (come ad esempio quelle dovute a sfregamento della mucosa contro la superficie di una protesi) dovrebbe creare un micro-ambiente protetto nel quale vi siano le condizioni adatte per consentire al nostro organismo di riparare la lesione.

Idealmente una terapia dovrebbe dare le seguenti risposte terapeutiche: ridurre il dolore, dare sollievo, proteggere ed isolare la zona colpita, attenuare l'infiammazione, limitare sovra infezioni, ridurre i tempi di guarigione favorendo la cicatrizzazione e allungare i periodi senza malattia.

A questo scopo possono essere opportunamente combinate (sotto controllo medico nei casi associati a patologie gravi per es.) per via sistemica sostanze analgesiche, antinfiammatorie, antimicrobiche, per uso locale sostanze come: **l'acido ialuronico** non idrolizzato e non salificato a tre pesi molecolari che possiede numerosi vantaggi: elevata capacità di riparazione e protezione delle cellule della mucosa gengivale e diminuzione del livello infiammatorio;

- **Frazioni di Dna/Rna** di origine vegetale, con attività antinfiammatoria e capacità di stimolare i meccanismi biologici che portano alla riparazione tissutale. L'azione sinergica di questi componenti permette di agire direttamente sulle lesioni, a livello degli strati più coinvolti dal processo degenerativo, stimolando la proliferazione cellulare e la rigenerazione della ferita, riducendo così i tempi di guarigione. Queste associazioni risultano infatti in grado di preservare la vitalità cellulare, facilitandone la proliferazione di vasi e tessuti,
- **Sostanze bio-adesive, filmogene** utilizzate nei gel da applicare sulla mucosa, leniscono il dolore e favoriscono un micro-clima caldo umido che facilita il rinnovamento cellulare

I tempi di guarigione possono essere così accelerati e la sintomatologia dolorosa si riduce già dal primo utilizzo, soprattutto se si usano in abbinamento sia collutori che gel da applicare localmente e lo spray se fuori casa.

**Responsabile R&D CURASEPT SPA



ISCRIVITI ALLA NOSTRA ASSOCIAZIONE!



Iscriverti 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 33581 32684 - email: segreteria@marchigianieumbri.info

AFTER?

PROVA

CURASEPT®

AFTERAPID⁺

RAPIDO IL SOLLIEVO,
RAPIDA LA GUARIGIONE.

Forma un film lipidico-protettivo sulla lesione.

Allevia
il dolore
rapidamente

Stimola
la riparazione
cellulare

Velocizza
la guarigione



Guarda il video



È un Dispositivo Medico . Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze d'uso. Autorizzazione Ministeriale N. 677 del 20/04/2022.