

VUOI PARLARE CON NOI?
CHIAMA IL NUMERO 02 58310493
segreteria@panequotidiano.eu

«CHE VIDA!»

PANE QUOTIDIANO

«Fratello... nessuno qui ti domanderà chi sei,
né perché hai bisogno,
né quali sono le tue opinioni»



UNA FILA
LUNGA
125 ANNI



Pane
Quotidiano

A fianco di chi ha bisogno

Associazione senza scopo di lucro

Le principali Aziende che sostengono Pane Quotidiano





ANNO XXXII N. 103 Aprile 2023

**Reg. del Trib. di Milano n. 592 del 01/10/90
Pubblicazione Omaggio**

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (convertito in Legge 27/02/2004 n° 46)
art. 1, comma 1, LO/MI
Numero iscrizione ROC: 31829 del 18/07/18

Direzione, Redazione, Pubblicità e Relazioni Stampa

Viale Toscana, 28 • 20136 Milano
Telefono 02-58310493 • Fax 02-58302734
www.panequotidiano.eu
segreteria@panequotidiano.eu

Direttore Responsabile

Pier Maria Ferrario

Segretario di Redazione

Umberto Accomanno

Redazione

Gerardo Ambrosiano, Marcello Paparazzo

Collaboratori:

Renzo Bracco, Angelo Casati, Vittoria Colpi, Luca Di Falco,
Ottavio Ferrario, Isabella Groppali, Davide Ibrahim,
Francesco Licchiello, L'Innominato, Maria Clara Poggi,
Paolo Poggi, Alessandro Raimondi, Angelo Rho, Luigi Rossi,
Diego Sciuotto, Raffaella Zandonella

Grafica e stampa:

GiCom snc
Via G. Di Vittorio, 9 - 15076 Ovada (AL)
Tel. 0143 86319 - www.gicomitalia.com

Copertina:

Illustrazione di Maria Clara Poggi

Questo numero della rivista "Che vi do!" (Aprile 2023)
è stato stampato in 12.000 copie.

Gentile lettore/lettrice, la informiamo che i Suoi dati sono inseriti in un database gestito dall'editore. Siamo tenuti a informarla che il trattamento dei dati che La riguardano viene svolto a mezzo di supporti informatici nel rispetto di quanto previsto dal decreto Legislativo 30-6-2003 N° 196 (pubblicato sulla gazzetta ufficiale del 29-7-2003 N° 74) Codice in materia di protezione dei dati personali.

In qualsiasi momento, Lei potrà richiedere la modifica o la cancellazione dei dati, scrivendo all'editore. Potrà ugualmente rivolgersi allo stesso indirizzo qualora Lei non desiderasse ricevere Che vi do.

Gli autori si assumono la piena responsabilità degli articoli firmati. La rivista, salvo diversi accordi firmati tra le parti, diventa proprietaria delle foto, dei disegni e degli scritti pubblicati che non verranno restituiti; questi non possono essere pubblicati senza autorizzazione. La riproduzione, anche parziale, se autorizzata deve comunque citare la fonte. Eventuali collaborazioni danno diritto, salvo accordi particolari, solo a tre copie giustificative dei lavori pubblicati.

CHE VI DO!

SOMMARIO

PARLIAMO DI NOI

- 2 Pane Quotidiano Onlus lancia Good Giving
a cura della Segreteria

EVENTI

- 4 Campionati mondiali di scherma
di Luca Di Falco

TERRITORIO

- 6 L'Isola del Garda
di Isabella Groppali

CULTO & CULTURE

- 8 Girolamo Zanchi (1516 - 1590),
il riformatore bergamasco
di Davide Ibrahim

SOCIETÀ

- 10 Che lingua parliamo?
di Renzo Bracco

- 12 Top Models
di Maria Clara Poggi e Angelo Casati

- 14 Il Profumo - Parte II
di Paolo Poggi

RISCOPRIRE MILANO

- 17 Motti e detti milanesi
a cura della Redazione

ARTE

- 18 Surrealismo: ieri e oggi
di Vittoria Colpi

- 20 Strutture e forma: la lezione di Mangiarotti
alla Triennale
di Angelo Rho

TRADIZIONI

- 22 Bande musicali e Patroni gastronomici
di Diego Sciuotto

LE NOSTRE ORIGINI

- 24 I Piceni: sempre presenti, salvo
complicazioni...
di Alessandro Raimondi

RACCONTI

- 27 La questione Libica
di Ottavio Ferrario

AFORISMI

- 32 Pitigrilli: pensieri e aforismi
a cura de L'Innominato

5/31 Spazio ai Libri

Segnalazioni, indicazioni, curiosità a cura di Gerardo Ambrosiano

Pane Quotidiano Onlus lancia Good Giving

La piattaforma per tramutare lo spreco alimentare derivante dalla filiera produttiva in solidarietà

Pane Quotidiano ha sviluppato, grazie al contributo “pro bono pubblico” di Bocconi e Salesforce, una piattaforma per la raccolta delle donazioni alimentari provenienti dalla filiera agroalimentare.

I prodotti che Pane Quotidiano raccoglie grazie alla sua rete logi-

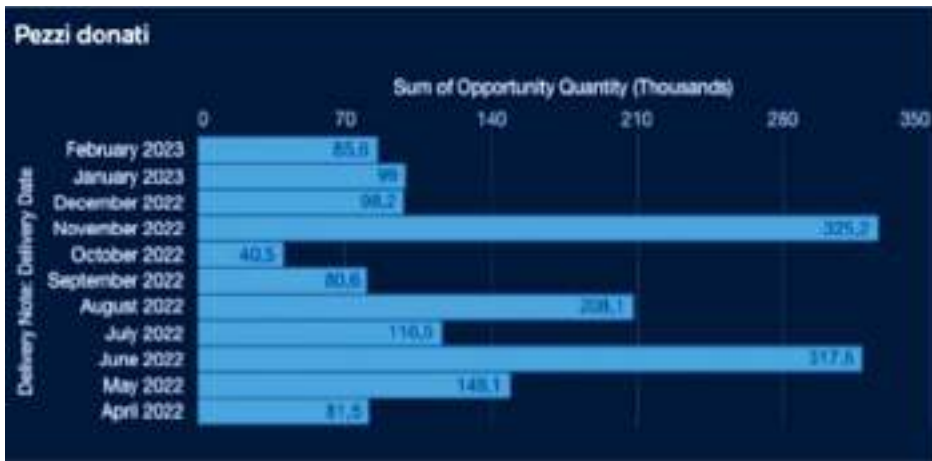
stica sono in buona parte derivanti da eccedenze e sfridi di produzione. Spesso riescono ad essere incanalati nella struttura organizzativa solamente con pochi giorni di vita residui. Questo è il principale motivo che ha spinto Bocconi con il supporto tecnico di Salesforce a sviluppare l'idea di Pane Quo-

tidiano di realizzare un sistema informatico per gestire la donazione ed il ritiro delle eccedenze.

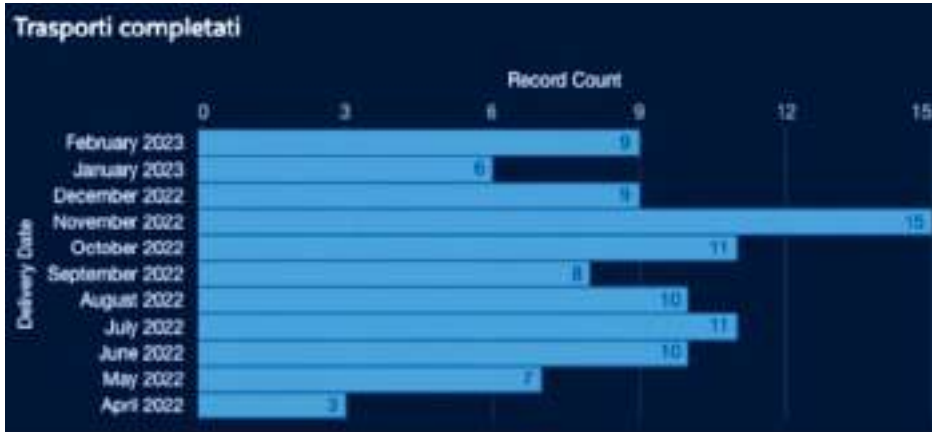
Questo strumento consente alle Aziende di caricare direttamente dal loro gestionale i prodotti che queste decidono di donare.

Il sistema interagisce con la logistica di Pane Quotidiano che quindi





Conteggio dei pezzi totali donati per mese



Conteggio del numero di trasporti effettuati per mese per ritirare le eccedenze alimentari



donazioni, quanti bancali, quanti chilogrammi e quanti pezzi sono stati donati. Inoltre, Good Giving, tradurrà questo valore anche in linguaggio di sostenibilità: verrà sintetizzato tutto in chilogrammi di CO₂ equivalente (CO₂eq) per dichiarare quanta CO₂eq è stata sottratta dal “concetto di spreco” ed è stata “recuperata” per dare del cibo a chi, in condizioni di difficoltà, non riesce a reperirne autonomamente.

Nelle prossime settimane verranno inseriti sulla piattaforma creando la loro anagrafica dedicata anche molte altre realtà che sostengono con continuità Pane Quotidiano ONLUS.

può accettare la donazione conoscendo fin da subito le quantità, la tipologia, la scadenza e le pezzature del prodotto.

Tramite la piattaforma inoltre è possibile definire i dettagli logistici del ritiro, generare il documento di trasporto e le altre documentazioni fiscali necessarie. Good Giving inoltre accoglierà le altre Associazioni con cui Pane Quotidiano fa rete ed a queste verrà reso disponibile il cibo che PQ non potrà gestire in quanto, ad esempio, di formato non adatto rispetto all’attività che viene promossa quotidianamente oppure in surplus.

Oltre a Bocconi e Salesforce che hanno contribuito in maniera essenziale alla progettazione e realizzazione dell’idea, ecco le altre Aziende che hanno partecipato allo sviluppo della “fase pilota”: Bauli SPA, Danone SPA, Europastry Italy SRL e Mondelez International INC. Queste importanti realtà erano già donatori abituali di Pane Quotidiano e ora possono dirsi ancora più indispensabili per la continuità dell’attività.

Il prossimo ed ultimo passo per completare la piattaforma è quello

di concludere lo sviluppo delle funzioni di reportistica. Good Giving, infatti, in base alle preferenze che verranno impostate da ogni Azienda, rilascerà della reportistica certificata che indicherà quante



Campionati mondiali di scherma

Milano attende grandi campioni

È l'evento dell'anno per la città di Milano lo svolgimento dei campionati mondiali di scherma. Le gare iridate sono in programma dal 22 al 30 luglio presso l'Allianz MiCo Fiera Milano Congressi, in un'area di oltre 25 mila metri quadrati, ma l'attesa e il clamore per questo appuntamento sono già molto forti perché la scherma è uno sport spettacolare, ricco di nobili valori sportivi in cui poi l'Italia nelle varie armi che lo compongono sa anche essere spesso e volentieri vincente.

La nostra città attende dunque una parata di campioni, a caccia dei titoli iridati e della qualificazione ai Giochi Olimpici di Parigi 2024. Questo è l'ottavo mondiale organizzato in Italia ed è per la prima volta ospitato nel capoluogo lombardo.

Marco Fichera, ex campione schermidore del movimento azzurro, è il Presidente del Comitato Organizzatore Milano 2023.

“Milano 2023 -spiega- è per la città di Milano, la Lombardia e l'Italia una grande occasione di sviluppo e accrescimento, anche territoriale. La città di Milano, infatti, sarà invasa da oltre 1500 atleti provenienti da 165 paesi per un grande evento internazionale valido per la Qualificazione ai Giochi Olimpici di Parigi 2024 e intrinsecamente ricco di valori: lealtà, educazione, rispetto e disciplina. Milano 2023 attrarrà turisti e visitatori internazionali, promuovendo così l'Italia in tutto il mondo”.

Tutto il movimento della scherma italiana è all'opera per la perfetta riuscita della competizione come sottolinea il Presidente

della Federazione Italiana Scherma, Paolo Azzi: “In questo anno speciale, Milano non sarà soltanto sede della massima competizione iridata, ancor più importante perché a punteggio raddoppiato per la qualifica ai Giochi Olimpici di Parigi 2024, ma anche la meta di decine di migliaia di persone provenienti da tutto il mondo che, attraverso questo evento schermistico, avranno la possibilità di conoscere e vivere il territorio che li ospitano.

Una grande opportunità, che siamo orgogliosi di presentare e a cui, insieme al Comitato organizzatore e alle istituzioni, stiamo lavorando costantemente per rendere questo Mondiale italiano un appuntamento memorabile”.

Di recente presso Palazzo Lombardia è stato presentato lo studio “L'impatto economico dei Mondiali di Scherma Milano 2023”, realizzato dal Centro di Ricerca GREEN - Università Bocconi, con il sostegno della Fondazione Romeo ed Enrica Invernizzi. Questo sarà l'ottavo campionato del mondo di scherma organizzato in Italia, dalla prima volta a Napoli nel 1929 all'ultima a Catania nel 2011.

Dal punto di vista agonistico c'è senz'altro grande attesa per la scherma azzurra, reduce dalle otto medaglie vinte nell'ultima manifestazione iridata al Cairo ma a beneficiare dell'evento sarà tutto il sistema economico.

L'obiettivo dello studio, realizzato dal Centro di Ricerca GREEN - Università Bocconi, con il sostegno della Fondazione Romeo ed



Gaudina, Giordani, Azzi, Rossi, Malagò, Riva, Abodi, Fichera, Lo Piano, Percoco.
Mondiali di Scherma Milano 2023



Rossi, Riva, Fontana, Abodi, Malagò, Fichera, Azzi. Mondiali di Scherma Milano 2023

Enrica Invernizzi e presentato da Marco Percoco, Direttore del GREEN - Centre for Geography, Resources, Environment, Energy and Networks dell'Università Bocconi, è stato quello di stimare gli impatti economici dei campionati del mondo assoluti di scherma Milano 2023. Il concetto di impatto è molto ampio e fa riferi-

mento ad una pluralità di aspetti riconducibili a dimensioni quantitative e qualitative.

Gli impatti generati dagli eventi sportivi, infatti, possono essere economici, sociali e ambientali.

La stima dell'impatto economico locale di Milano 2023 è stata definita analizzando i costi operativi per l'organizzazione e la

spesa dei visitatori e delle Federazioni coinvolte.

Queste due voci di spese ammontano complessivamente a circa 11 milioni di euro e contribuiscono a generare oltre 24 milioni di produzione aggiuntiva e 201 posti di lavoro.

Il Professor Percoco ha sottolineato come "gli eventi sportivi e culturali hanno spesso degli effetti positivi per le economie locali e non stupisce questo risultato per un territorio come quello milanese. La vera sfida sarà quella di integrare i mondiali in un più ampio percorso di sviluppo urbano, in modo da rendere permanenti tali impatti".

Come sottolineato dalla ricerca, inoltre, i grandi eventi rappresentano un'occasione di sviluppo territoriale e uno straordinario momento di promozione generando valore e asset per diversi stakeholder: dalla città, al territorio nazionale agli stessi cittadini.

Gli eventi collaterali e i progetti già inaugurati legati a Milano 2023 possono generare impatti sociali di lungo periodo tali da costituire potenzialmente un'eredità positiva.



a cura di Gerardo Ambrosiano

Spazio ai Libri



Segnalazioni, indicazioni, curiosità



Camilla Cederna (Milano, 1911 – Milano, 1997)

Nella sua carriera giornalistica Camilla Cederna è stata una commentatrice d'eccezione, una cronista acuta e pungente, e una delle più intransigenti e spregiudicate accusatrici della corruzione e dei "misteri italiani". Dal punto di osservazione privilegiato della Milano del boom economico, in quegli anni centro mondano e culturale d'Italia, ha saputo darci un quadro esilarante e drammatico del quotidiano, specchio della Storia con la S. maiuscola degli anni sessanta e settanta (*Camilla Cederna, Il Lato Debole a cura di Giulia Borgese e Anna Cederna, Universale Economica Feltrinelli, Milano, 2000*).

Camilla Cederna:

Giovanni Leone – La carriera di un presidente, Feltrinelli, Milano, 1978;

Camilla, la Cederna e le altre, a cura di Irene Soave, Bompiani, Milano, 2021;

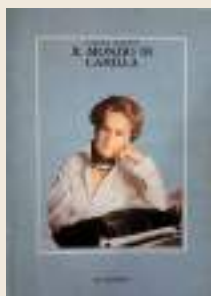
Il mondo di Camilla, Feltrinelli, Milano, 1980;

Casa Nostra, Mondadori, Milano, 1983;

Signori & Signore – Personaggi illustri e meschini della vita pubblica e privata dell'Italia d'oggi, Longanesi, Milano, 1969;

Il mio Novecento, Rizzoli, Milano, 2011;

Vicino e distante – gente, ambienti, salotti, usi, costumi: impressioni sull'Italia di ieri e di oggi, Mondadori, Milano, 1984 ✕



L'Isola del Garda

Dalle acque del Lago di Garda, poco distante dal golfo di Salò, emerge un luogo incantato, che può raccontare un storia millenaria.

Un lembo di terra emersa, in prevalenza di roccia calcarea, che misura poco più di 1000 metri di lunghezza, al massimo 160 di larghezza e dista solo 220 metri dalla terra ferma. E' l'Isola del Garda, luogo di rara bellezza, ricco di storia e di suggestioni paesaggistiche, che nel corso dei secoli ha cambiato nome seguendo quello di coloro che l'hanno scelta e posseduta.

L'isola fu abitata sin dall'epoca romana, quando era conosciuta come Insula Cranie. Lo testimoniano il rinvenimento di numerose lapidi gallico romane e i resti di

altari votivi, reperti che si trovano oggi collocati nel Museo Romano di Brescia. In seguito alla decadenza dell'impero romano, conobbe un lungo periodo di abbandono, divenendo unicamente rifugio dei pirati che assaltavano le imbarcazioni che seguivano le rotte del lago.

Nell'anno 879 viene menzionata in un decreto di Carlomanno di Baviera, che ne documenta la donazione ai frati di San Zeno di Verona, affinché vi fondassero un loro monastero. Non si sa per quanto tempo l'isola rimase proprietà dei religiosi, in quanto l'unica notizia successiva la vede facente parte, verso l'anno 1180, di un feudo concesso da Federico Barbarossa alla famiglia di un certo Biemino da Manerba.

Di ritorno dal un viaggio in oriente, nel 1220, giunse sull'isola San Francesco d'Assisi, che vi riconobbe il luogo di pace e raccoglimento ideale per una comunità di frati, tanto da convincere il proprietario, appunto Biemino, a concedergli una parte dell'isola per potervi fondare un piccolo romitorio. Nel 1227 l'eremo accolse Sant'Antonio da Padova e nel 1304 ospitò anche Dante Alighieri, che avrebbe poi fatto riferimento al luogo in alcuni versi del canto XX dell'Inferno della Divina Commedia, riconoscendone la posizione geografica così strategica - il lago lambisce Lombardia, Veneto e Trentino - che i vescovi di Trento, di Brescia e di Verona avrebbero potuto tutti distribuire le loro benedizioni se l'avessero percorso:

“Loco è nel mezzo là dove l'trentino/Pastore e quel di Brescia e l'veronese/Segnar poria, s'e' fesse quel cammino”.

Nel 1429 vi giunse San Bernardino da Siena, che operò per trasformare il romitorio in un vero e proprio monastero, dotato di chiesa, chiostro e celle e che presto si trasformò in un importante luogo ecclesiastico, con l'istituzione di una scuola di teologia e filosofia. Tuttavia, dopo la morte di San Francesco iniziò la decadenza della comunità religiosa dell'isola, che prese ad impoverirsi in importanza, ospitando solo frati novizi e in ritiro; un declino che terminò nel 1798, quando il monastero venne definitivamente soppresso da Napoleone Bonaparte.



Foto: Luca Capuccini



Foto: Dirk Westermann

L'isola passò dunque al demanio e vide il susseguirsi di numerosi padroni, per giungere, nel 1817, in possesso del Conte Lechi di Brescia il quale fece costruire una residenza sulle rovine dell'antico monastero.

Nel 1860 fu espropriata dallo Stato per costruirvi una fortezza militare, ma il progetto fu presto abbandonato e nel 1870 l'isola arrivò in possesso del duca Gaetano de Ferrari di Genova, che affiancato dalla moglie, la nobildonna russa Maria Sergeevna Annenkova si dedicò alla progettazione del parco facendo trasportare terra fertile e ordinò l'edificazione di muri di rinforzo e contenimento verso il lago. Concepirono insieme il progetto di un lussuoso palazzo a sostituire la precedente casa Lechi. Il risultato fu una imponente villa in stile neogotico veneziano, che ricorda nella leggera eleganza dei suoi archi moreeschi il palazzo ducale di Venezia e che venne portato a termine fra 1894 e il 1901 su progetto dell'architetto genovese Luigi Rovelli.

Alla morte dei proprietari unica erede fu la figlia Anna Maria, sposa del principe romano Scipione Borghese. In seguito la proprietà passò alla loro figlia Livia, moglie del conte bolognese Alessandro Cavazza, i cui pronipoti ancora oggi abitano la grande dimora, continuando ad occuparsi del parco e della conservazione della villa, che da alcuni anni è aperta alle visite turistiche.

Veramente tante vicende ha vissuto l'Isola del Garda e tanti proprietari si sono succeduti nel suo possesso, per giungere fino a noi con l'incanto del suo aspetto di

oggi e con l'eco della sua storia che ancora risuona nelle grotte scavate nella roccia dai frati minori francescani, evoca il silenzio nel vecchio cimitero dei religiosi e il suono di piccole voci accanto alla Casa delle Fate - una piccola costruzione che da fuori sembra una cappella, ma che in realtà era un luogo di gioco per bambini - infine porta alla "Pelagra" l'osteria dove il personale della villa si riuniva nel tempo libero. Tutto questo intreccio di testimonianze di vite passate è immerso in un parco che comprende un rigoglioso giardino all'italiana dall'elaborato disegno di siepi e un giardino all'inglese, con piante provenienti da tutto il mondo e che grazie al clima mite gardesano hanno trovato un habitat ideale. Fra queste la più curiosa è il raro Cipresso Calvo, una conifera d'acqua con tubercoli radicali che affiorano dal suolo creando forme curiose.

Tutto l'incanto dell'isola è abbracciato dal blu liquido del grande lago, che fa da cornice alla sua figlia maggiore, la figlia più bella.

Le altre isole - delle cinque in totale - sono molto più piccole e sono l'Isola del Sogno e l'Isola dell'Olivo, paradisi per gli amanti delle immersioni, l'Isola di Trimezone, anch'essa come le precedenti due sulla sponda veronese, oasi ambientale per gli uccelli che vi nidificano indisturbati, e infine l'Isola di San Biagio o Isola dei Conigli, così chiamata per la presenza sul suo territorio di numerosi conigli in libertà, ormai abituati alla convivenza con gli umani.

Questa piccola isola, a causa della grave siccità che negli ultimi mesi il lago, come tutti i bacini idrici del nostro paese sta soffrendo, è praticamente diventata una penisola ed è raggiungibile a piedi dal paese litoraneo di Manerba, percorrendo una striscia di terra emersa che la collega alla terraferma. Per questo motivo l'isola ha suscitato l'eco delle cronache in quanto l'inedita passerella che si è formata ha innescato uno spropositato pellegrinaggio che ha portato sul posto migliaia di persone, con la conseguenza che un eccessivo afflusso umano risulta di disturbo alla fauna, danneggia la naturale presenza della flora e purtroppo spesso lascia dopo il suo passaggio la testimonianza della inciviltà di alcuni.

D'altra parte a memoria d'uomo non si ricorda un lago così basso e così a lungo, ma i numeri purtroppo parlano chiaro: attualmente il Garda è a quota 43 centimetri sopra lo zero idrometrico, mentre solo nel 2021 era a 126. Nonostante le incerte previsioni c'è da sperare che la situazione possa tornare alla normalità e il Lago, come tutti i nostri bacini e i fiumi possano ricevere la benedizione dell'acqua.



Isola di San Biagio raggiungibile a piedi durante la secca del 2023. Foto: Teseo

Girolamo Zanchi (1516 - 1590), il riformatore bergamasco

Quando si parla di Riforma protestante i primi nomi evocati sono solitamente quelli di Martin Lutero, Ulrico Zwingli e Giovanni Calvino. Raramente si fa riferimento a personaggi italiani dato che, com'è risaputo, nel '500 e '600 la morsa delle persecuzioni cattoliche lasciò ben poco spazio all'adesione protestante nel nostro territorio. Chi si convertiva a questa corrente, nuova nella forma ma antica nella sostanza, pur di non rinnegare o nascondere la propria fede, doveva inevitabilmente oltrepassare i confini italiani per continuare a vivere e operare alla luce della teologia acquisita.

Questo fu il caso, tra gli altri, di Girolamo Zanchi, nato ad Alzano Lombardo nel 1516. Dopo essere entrato nel convento dell'Ordine dei Canonici Lateranensi a Bergamo e aver studiato a Padova immergendosi nella filosofia aristotelica e nella teologia scolastica, venne mandato nel 1541 al convento di S. Frediano di Lucca per esercitare il ruolo di predicatore. Qui conobbe futuri personaggi protestanti del calibro di Pietro Martire Vermigli, Celso Martinengo e Paolo Lazise, i quali lo influenzarono considerevolmente attraverso il loro insegnamento. In questo lasso di tempo Zanchi approfondì lo studio dei Padri della chiesa e si avvicinò al contempo alla teologia riformata.

Nel 1542 venne fondato il Sant'Uffizio e cominciarono i primi processi per eresia. Uno dopo l'altro, i compagni di Zanchi dovettero abbandonare repentinamente



Girolamo Zanchi

la madrepatria: prima Vermigli verso Zurigo, poi Lazise a Strasburgo e Martinengo nei Grigioni. Anche il Nostro, che nel frattempo si era convertito alla fede protestante attraverso i testi di Calvino e Bucero, fu costretto intorno al 1551 a emigrare prima verso i Grigioni poi a Ginevra. Lì ebbe modo di dedicarsi interamente allo studio dell'ebraico e della Scrittura, oltretutto di approfondire gli studi patristici e scolastici.

Dopo essersi sposato con Violante Curione, decise di accettare l'incarico di insegnante di Antico Testamento a Strasburgo (1553-63). In questa città dovette fare i conti con Johannes Marbach, un luterano che voleva imporre sulla città la confessione di fede augu-



Incisione con gli esponenti della Riforma protestante. Zanchi è posto al centro tra Lutero e Calvino



Pietro Martire Vermigli

stana del 1555 impedendo la libertà di insegnamento da parte degli esponenti riformati. Iniziarono quindi i dibattiti sugli argomenti che a lungo andare avrebbero rimarcabilmente delineato la divisione tra la confessione luterana e riformata (Natura della chiesa, concezione della Santa cena e predestinazione).

Zanchi, ormai divenuto il maggior avversario dei luterani strasburghesi, decise di trasferirsi dopo dieci anni a Chiavenna (1563-67), un importante centro di diffusione del Protestantismo, essendo stato chiamato a sostituire il defunto pastore della chiesa riformata della città. Egli ambiva ad uno sviluppo sociale e culturale della cittadina, ma anche lì trovò un ambiente ostile alla sua teologia. Impossibilitato a compiere cambiamenti duraturi e contrastato dagli stessi cittadini, venne esonerato e andò a insegnare dogmatica all'Università di Heidelberg (1568-77), inaugurando il suo corso con una lezione sull'importanza di preservare la purezza della parola di Dio dal marciume dell'uomo. Egli non negava né la ripresa del pensiero patristico e scolastico né l'utilizzo della ragione, ma li sottoponeva entrambi a uno studio serio e accurato della Bibbia. Infatti, le sue lezioni avevano spesso il medesimo *modus*: prima citava il passo biblico inerente all'argomento, dopodiché analizzava esegeticamente il pas-



Università di Heidelberg

so traendo da esso le tesi e le applicazioni. Infine, da una parte, confrontava ciò che aveva riscontrato con le opinioni dei cattolici romani e degli eterodossi, e dall'altra, riprendeva le prove a sostegno della sua argomentazione dalla Scrittura stessa, dai Padri, dai concili e dai teologi scolastici.

È in questo periodo che il nostro teologo diede alla luce le sue opere più importanti: un trattato sulla Trinità, un'opera sugli attributi di Dio e un altro testo monumentale sulla creazione. Dopo altri spostamenti dovuti sempre a questioni confessionali, decise negli ultimi anni della sua vita di trasferirsi definitivamente a Chiavenna per avvicinarsi ai parenti della seconda moglie Lidia Lumaga, sposata dopo la morte della prima. All'età di 74 anni, ormai molto malato e probabilmente cieco, morì ad Hei-

delberg nel 1590 dove si era recato per visitare alcuni amici.

Zanchi verrà ricordato per essere stato un convinto teologo riformato, disposto ad abbandonare la propria patria e a spostarsi di città in città pur di continuare a predicare e a insegnare ciò che egli riteneva più in linea con l'insegnamento della Scrittura. L'epitaffio posto sulla tomba suggerisce la rilevanza del personaggio:

Qui sono sepolte le ossa di Girolamo Zanchi, esule italiano dalla patria per amore di Cristo. Quale teologo e filosofo egli è stato, lo attestano i molti libri da lui pubblicati e tutti i docenti della chiesa che ascoltarono ciò che ha insegnato. Ora, dunque, sebbene si sia allontanato da qui con lo spirito, tuttavia rimane con noi per la fama del suo nome. Morì il 19 novembre 1590.

Per ulteriori approfondimenti:

"Girolamo Zanchi", Aa. Vv., Studi di teologia 55/1 (2016)

Girolamo Zanchi, Emanuele Fiume (a cura di), *La fede cristiana. Che precisamente ora, a sessantanove anni d'età, mise alla luce a nome suo e della sua famiglia*, GBU, Chieti, 2011

Girolamo Zanchi, *The Spiritual Marriage Between Christ and His Church and Every One of the Faithful*, Reformation Heritage Books, Grand Rapids, 2021

Il nostro collaboratore Davide Ibrahim (1996), già laureato triennale in Storia all'Università degli Studi di Milano (2019) e diplomato in teologia presso Union School of Theology (2022), ha conseguito lo scorso marzo 2023 la laurea magistrale in Culture e Religioni (ex scienze storico-religiose) presso l'Università Sapienza di Roma.

Che lingua parliamo?

La risposta può sembrare banale: *l'italenglish*. Vediamo di capire come e perché si è arrivati a questo linguaggio.

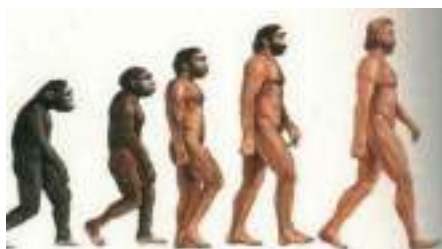
Una notizia di questi giorni: il Governo ha deciso di creare una società per aumentare la sicurezza in ambito ferroviario: FS Security. Perché usare l'inglese? È ovvio che si tratta di una moda, visto che esiste la parola italiana perfettamente corrispondente: FS Sicurezza.

È un fatto che capita spesso, senza ragione. Vi sono termini inglesi, anche di uso corrente, non facilmente comprensibili o traducibili, che richiederebbero una perifrasi. Un altro esempio, recente, che ci viene ancora dal Governo: Ministero del welfare, parola inglese che, oltre a "benessere", può avere diversi significati. È comunque incomprensibile ai più.

LA STORIA

L'origine e lo sviluppo del linguaggio sono più complessi di quanto si possa immaginare.

Ci vollero milioni di anni affinché i nostri lontani antenati - ominidi e homo erectus - passassero dai gesti, urla gutturali e forse monosillabi - ad una sorta di protolingua. Per arrivare ad un linguaggio, come lo intendiamo oggi, ci vollero millenni. Si pensa che ebbe inizio con l'avvento dell'homo sapiens, all'incirca centomila anni fa. Ovviamente queste sono teorie, basate però su ipotesi scientifiche tratte dagli studi sulla configurazione della bocca e sulla gola umana, in particolare sui muscoli facciali, sulla laringe e sui fossili rinvenuti negli scavi archeologici.



Evoluzione dell'homo erectus a homo sapiens

La svolta, o meglio l'inizio dell'era moderna, avvenne attorno al 10.000 a.C. in Mesopotamia, considerata la culla della civiltà.

L'Uomo, divenuto stanziale, vi creò i primi stati, con la loro scrittura ed i loro linguaggi. Dapprima si imposero i Sumeri, quindi i Fenici; seguirono i Babilonesi, che occuparono tutta la Mesopotamia.

Il loro regno è considerato il primo stato moderno: la capitale, Babilonia, era protetta da mura artificiali; furono creati lavori pubblici, i primi acquedotti, il commercio e l'artigianato. Il tutto governato da un codice legislativo con 230 articoli. Lo stato si spinse fino al Mar Nero, occupò la Palestina, la Siria e l'Egitto. Inevitabile la confusione delle lingue, parlate dai popoli sottomessi. Si arrivò così al crollo della Torre di Babele, di cui si parla

nella Genesi, e nelle opere di alcuni scrittori greci.

Nel Mediterraneo si susseguirono una serie di "grandi potenze" dell'epoca; Egiziani, Persiani, Greci, Romani. Ogni stato volle imporre la propria lingua: usanza che seguì anche nel periodo successivo alla caduta dell'impero romano.

E l'italiano? La prima forma di italiano volgare giunta fino a noi risale al 960 d.C.: "Sao ko kelle terre per kelle fini que si contende...".

Il documento, conservato nell'Abbazia di Montecassino, riguardava una disputa relativa a due proprietà confinanti: niente di nuovo sotto il sole.

Dovettero passare ancora qualche centinaia di anni per arrivare all'italiano di Dante e di Boccaccio.

L'italiano odierno viene comunemente definito una lingua latina, data la chiara discendenza dalla lingua madre - anche se non manca una quantità di parole di origine greca. Ma cosa è successo nei secoli seguenti?

Le lingue continuarono a proliferare e a modificarsi.

Un esempio per tutti: in America del Sud si parla spagnolo e portoghese: è il lascito delle potenze colo-





La torre di Babele e la confusione delle lingue

niali – i conquistadores dell’epoca – ma non è più quello che si parla oggi a Madrid o a Lisbona.

PERCHÉ SI PARLÒ FRANCESE

Nell’ottocento la lingua dominante fu il francese, che venne anche imposto nelle numerose colonie dell’epoca, sparse in tutto il pianeta.

Il francese divenne la lingua della diplomazia; in Italia le famiglie altolocate in privato parlavano francese (anche per non farsi capire dalla servitù). Fino a metà del secolo scorso nelle scuole italiane si studiava il francese.

Non a caso nell’italiano odierno sono rimasti molti francesismi, a cui nessuno fa più caso essendo entrati nel linguaggio comune: *boutique, garage, tailleur, chic, forfait, baguette, gilet*, oltre a numerose parole di chiara derivazione francese: una per tutte: “la madama”.

PERCHÉ PARLIAMO TANTO L’INGLESE

L’inglese si diffuse in Italia dopo la seconda guerra mondiale. Memorabile la traduzione degli scugnizzi napoletani che nel ’46 tradussero “lustrascarpe” (in inglese *Shoeshine*; pronuncia *shusciain*) in *sciuscìa*; da cui il famoso film di DeSica.

La presenza delle basi americane può aver avuto un peso, ma limitato alle zone limitrofe.

Molto ha inciso la crescita del turismo: limitandoci all’Unione Europea, vi si parla una trentina di lingue diverse, ma molti tra coloro che intendono visitare l’Italia, e gli operatori turistici che li accolgono, un po’ di inglese “lo masticano” tutti.

La diffusione attuale dell’inglese – usato anche quando non si dovrebbe – è recente: l’origine è soprattutto tecnologica.

Si pensi al computer e al linguaggio informatico, ormai generalizza-

to, esteso a migliaia di parole, per diventare di uso comune. Chi non ha mai detto – o si è sentito dire – “buon week end”?

Una possibile spiegazione: la concisione della lingua inglese.

Buon week end: 3 sillabe; buon fine settimana: 7 sillabe.

Good by: 2 sillabe; arrivederci: 5 sillabe. Il fatto è comprovato quando si deve tradurre una pagina di un testo qualsiasi dall’italiano all’inglese: quest’ultimo ne occuperà solo i due terzi.

COSA CI ASPETTA IN FUTURO

Fare previsioni in questo campo, non è solo difficile, ma pura follia. I cambiamenti che in passato avrebbero richiesto anni, se non secoli, oggi si concretano in tempi brevissimi: anni, mesi – e a volte anche meno. L’informatica in soli quaranta anni ha cambiato non solo il nostro modo di vivere, e di comunicare, ma anche il nostro linguaggio.

Frasari come: *ti messaggio, ti metto un like, mi faccio un selfie* erano impensabili fino a poche decine di anni fa. Si tratta di una tendenza (oggi si direbbe un *trend...*) molto complessa e apparentemente inarrestabile.

Materia di linguisti, ma anche di sociologi e psicologi che hanno da curare la dipendenza da un apparecchio, peraltro utilissimo: lo smartphone. Non è consigliabile usare la traduzione in italiano: telefono intelligente. Ci prenderebbero per matti.



Dipendenza da cellulare



“L’evoluzione della comunicazione” di Mike Keefe (Nicedie.it)

Top Models

Oggi le avremmo chiamate Top Models, sarebbero sulle copertine di Vogue o di Cosmopolitan, sarebbero state ricercate, imitate e probabilmente strapagate.

Allora, ai tempi di Tiziano, di Rubens e di Caravaggio, le fanciulle che si prestavano a posare come modelle erano per la maggior parte amiche o parenti, spesso e compagne del pittore, il più delle volte erano popolane, artigiane o reclutate in strada.

A quei tempi, posare per un artista, magari senza veli o in atteggiamenti espliciti, non era certo un mestiere considerato dignitoso.



Col passare dei secoli, dalle medievali immagini di austere madonne e regine si diffonde la rappresentazione di scene mitologiche o bibliche, preferite degli artisti per le bizzarre situazioni dense di allegorie e simboli. Quale divertente escamotage per interpretare soggetti di sotteso erotismo, assai apprezzati alle corti e tra i nobili e ricchi mecenati.

Forse non dice niente il nome Margherita Luti, perchè più famosa col suo nickname “la fornarina”, conosciuta così proprio per il suo mestiere, divenne la favorita, forse amante, di Raffaello Sanzio, che la ritrasse in diversi suoi dipinti.

Intorno al 1400 Sandro Botticelli incontra la bellissima Simonetta Vespucci, pare fosse la sua vicina di casa, rapito dalla sua bellezza, la immortalerà come Venere che nasce dalla spuma del mare, come personificazione della Primavera e in diverse altre famose tele. Malgrado fosse nobile, sposata e morì ventitreenne, nella sua breve vita Simonetta ispirò anche altri artisti e poeti del tempo. Perfino dopo la sua morte alla corte dei Medici continuarono a ritrarre le sue dolci fattezze e fu definita la più bella di quei tempi, praticamente la prima miss Italia.

Leonardo Da Vinci ebbe le sue favorite, la più famosa di tutte fu Lisa Gherardini che noi oggi conosciamo come Monna Lisa e poi la elegante Cecilia Gallerani, ritratta in modo così originale con il suo ermellino domestico, due volti ricorrenti nelle opere dell'artista toscano.



Caravaggio preferiva scegliere le sue modelle tra donne dei quartieri popolari e in losche locande che frequentava di notte. La più conosciuta fu la prostituta Maddalena Antognetti, detta Lena, così famosa da suscitare indignazione tra i committenti quando il suo volto fu riconosciuto, perfino dai cardinali, nelle tele a soggetto sacro dell'artista lombardo.

Verso la fine del 1500 la pittrice Artemisia Gentileschi ritrasse in molte tele sua sorella e spessissimo se stessa, come pure la sua collega e contemporanea Sofonisba Anguissola che aveva parecchie sorelle che si prestarono a posare per lei.



Nel secolo successivo il fascino di opulente modelle, curvy, si direbbe adesso, ispirarono Tiziano, Tiepolo, Rubens, la cui musa era la bionda moglie Elénè.

Dal 1700 in poi anche nobildonne e signore altolocate, diventano super modelle: come la contessa Pepita Tudò, la “maya” vestita e desnuda di Francisco Goya, Carolina Bonaparte nelle vesti, si fa per dire, della “grande odalisca” di Ingres, la colta e raffinata Adele Bloch-Bauer, crudele “Giuditta” di Gustav Klimt fino alla trasgressiva marchesa Luisa Casati con i suoi neri levrieri delle tele di Giovanni Boldini.

Donne che forse inconsapevolmente, posando per i grandi dell'arte del loro tempo, si possono ormai considerare tanto famose, conosciute e ammirate in tutto il mondo, quali vere e proprie icone di stile, eleganza e personalità.



Il Profumo

Parte II

Dopo la prima parte dell'articolo uscita sullo scorso numero, continuiamo a scoprire l'affascinante storia del profumo in questa seconda parte

GRASSE, LA CITTÀ DEI PROFUMI

Riteniamo necessario fare un passo indietro rispetto a dove eravamo rimasti. Pur se si ritiene che egiziani e greci avessero cognizioni sul processo di distillazione, non hanno però lasciato tracce e testimonianze valide in proposito. Si attribuisce pertanto ad Avicenna, un medico arabo vissuto alla fine del primo millennio d.C., la scoperta del processo di distillazione degli oli essenziali usati in profumeria, così da ritenere che, da allora, tale tecnica di distillazione si diffondesse in ogni parte del mondo conosciuto ed in particolare in Europa, quando i Crociati ritornarono dall'Oriente con campioni di essenze arabe.

Paolo Rovesti, durante una delle sue innumerevoli missioni di studio, ebbe modo di vedere, in Pakistan, al Museo di Taxila, un distillatore in terracotta (diremo per inciso che non esiste trattato sui profumi in cui non appaia la riproduzione di quest'eccezionale reperto). È fuori di ogni dubbio che quest'apparecchio, che permetteva la separazione delle sostanze volatili da quelle non volatili, servisse certamente alla preparazione delle acque profumate, poiché con il suo ritrovamento sono anche venuti alla luce contenitori di ogni tipo per profumi e per preparazioni cosmetiche. Questo ritrovamento, disse Rovesti, sposta la datazione della scoperta della distillazione da 1000 a 5000 anni fa, vale a dire dalla civiltà araba a quella dell'Indo.

Arriviamo alla Francia. Già nel 1190, il re Filippo II Augusto, considerato dagli storici il vero iniziatore della monarchia nazionale di Francia, concesse una particolare licenza ai profumieri di Parigi ed i profumi francesi divennero una preziosa merce disponibile a livello europeo. Si ritiene, peraltro, che il primo profumo di tipo moderno, cioè consistente in oli profumanti mescolati in soluzione alcolica, sia stato fabbricato nel 1375 su commissione di Elisabetta di Polonia, Regina d'Ungheria e divenne celebre in tutta Europa come 'acqua d'Ungheria'.

L'arte della profumeria prosperò, come detto dianzi, nell'Italia del Rinascimento e nel XVI secolo; i perfezionamenti introdotti dai profumieri italiani trasmigrarono in Francia, si dice, a opera del profumiere personale di Caterina de Medici. Costei, fiorentina, figlia di Lorenzo II, duca d'Urbino, nel 1533 aveva sposato colui che sarebbe diventato poi Enrico II, re di Francia. Dalla sua città aveva portato alla corte francese - così narrano gli studiosi della materia - i suoi più raffinati profumi, di cui trasmise i segreti ai francesi e di

qui, sempre secondo la narrativa, nacque il periodo d'oro o 'secolo del profumo francese' che, peraltro dura tuttora, visto che non si può ancora oggi negare la supremazia di questa nazione nell'arte della profumazione.

I moralisti del tempo - emuli del buon Savonarola a Firenze un poco di anni avanti - stigmatizzano sull'eccessivo sconsiderato abuso di profumazione, ma la corsa è ormai inarrestabile. Basti pensare che si arriva al periodo di Luigi XIII, di Luigi XIV, il re Sole e di Luigi XV (con appresso relative madame Pompadour e Du Barry) per capire quello che poteva essere il concetto di profumazione nella corte francese ed in Francia in generale: si profumava tutto, si cambiava ogni giorno profumo.

La Rivoluzione bandisce profumi ed ogni genere di frivolezza, ma il Direttorio e Napoleone ben presto pensano a ristabilire la situazione. Anche se sull'imperatore si racconta di particolari tendenze per quanto riguarda i suoi gusti sul profumo, si sa per certo che amava ed usava largamente il profumo di violetta.

Nel XVIII secolo nasce l'acqua di Colonia, che ai tempi di Napoleone è già diffusa anche a Parigi. Vale la pena spendere due parole per ricordare com'è nata questa particolare acqua profumata, anche se - lo premettiamo - quello che diremo potrà essere in contraddizione con quello che hanno detto altri; nell'esposizione ci atteniamo a riferire quanto dalla lettura di testi in materia c'è sembrato più realistico ed attendibile.



Quello che si ritiene il più antico distillatore per profumi, risalente a ca. 5000 anni fa



Pare che l'acqua di Colonia, a prescindere dal nome, abbia origine in Italia e che siano stati frati fiorentini a preparare per primi questo profumo poi divenuto famoso. Trafugata la formula da un certo Giacomo Fermini, passò da questi ad un suo nipote, Giovanni Maria Farina, il quale trasferitosi ai primi del 1700 a Colonia, la offerse col nome di 'acqua mirabilis', ben esposta sul banco della profumeria che nel frattempo aveva aperto. Diventata presto, ovviamente, 'acqua di Colonia', prese la via d'ogni mercato europeo.

Secondo un'altra fonte - come detto dianzi ne esistono parecchie - l'inventore di questo profumo era di Novara e produsse e vendette in un secondo tempo il suo ritrovato a Parigi, ove la già citata madame Du Barry sembra ne fosse una non disprezzabile consumatrice.

Ma torniamo a Grasse. In un primo momento la lavorazione dei profumi si svolgeva nella zona parigina, mentre più a sud, nella zona mediterranea, in località climaticamente ottimali quali Montpellier e Grasse, si producevano le essenze che servivano per l'estrazione dei profumi. Ricorderemo, per inciso, che molti anni prima, a Montpellier gli arabi avevano fondato una scuola di scienze ove s'insegnava, tra l'altro, la tecnica di distillazione. Potrebbe aver avuto da qui l'avvio all'uso dell'alambicco in Europa.

Grasse era una cittadina allora famosa per la lavorazione del cuoio; si produceva un particolare e richiestissimo cuoio, perché pro-

fumato. Ad un certo punto, si era verso il 1830, la richiesta per questo prodotto scese vertiginosamente e Grasse decise allora (forse per non ricorrere alla 'cassa di integrazione') di dedicarsi con più fervore alla profumeria: non solo coltivare le erbe aromatiche, ma lavorarle, estrarre e produrre direttamente i profumi. Grasse divenne ben presto la città dei profumi naturali per eccellenza; riforniva Parigi e poi l'Europa.

COME NASCE UN PROFUMO

Come nasce un profumo? Diremo innanzi tutto che esiste una classificazione dei tipi di fragranze, cioè delle grandi famiglie ognuna delle quali contraddistingue un particolare tipo di odore. Pare che già Aristotele (3 secoli a.C.), avesse fatto una classificazione degli odori, distinguendoli in sei gruppi: acidi, dolci, austeri, grassi, acerbi e fetidi. Il medico e naturalista svedese Linneo (1707 - 1778) stilò a sua volta una classifica distinguendoli in sette categorie: fragranti, ambrosiaci, aromatici, agliacei, nauseanti, repellenti e fetidi. Sono state adottate nel tempo altre classificazioni; oggi si parla di 'note': verdi, agrumate, fruttate, speziate, floreali, cipriate, legnose, orientali, muschiate e altre ancora, ogni nota divisa a sua volta in sottospecie, secondo le principali caratteristiche odorose cui da origine.

Oggi è ben noto che non tutti i profumi sono d'origine naturale. Esistono pertanto profumi ottenuti da corpi odorosi d'origine vegetale e animale, ma molte materie prime utilizzate per preparare profumi sono ottenute con la chimica di sintesi.

Per quanto concerne i prodotti di provenienza vegetale, ricorderemo che ne esistono di due tipi ben distinti: gli oli essenziali, che sono estratti da fiori e da parti di piante (specie dalle foglie) per distillazione ed altri prodotti aromatici che sono ricavati (sempre da fiori e parti di piante) per estrazione per mezzo di solventi.

Molto interessanti al fine di preparare profumi, anche certe sostanze odorose d'origine animale, ottenute da organi d'animali. Si potrebbe ricordare l'*ambra grigia*, ottenuta dal capodoglio, il *muschio* - che già abbiamo avuto occa-

sione di menzionare in un precedente passo del nostro scritto - ottenuto da una ghiandola di una capra tibetana e lo *zibetto*, ottenuto da una secrezione ghiandolare di un selvatico africano, lo zibetto appunto.

Esiste anche, come già detto, un'abbondante quantità di sostanze aromatiche sintetiche, vale a dire ottenute da prodotti chimici organici di base, come il carbone e il petrolio. Non staremo qui a fare propedeutiche suddivisioni di questi prodotti in categorie (ne esistono numerosissime); diremo invece che queste sostanze sintetiche sono oggi molto utilizzate in profumeria in quanto più economiche e spesso di più facile reperibilità dei corrispondenti tipi naturali. Aggiungeremo anche che esse sono servite non soltanto a riprodurre o sostituire gli odori delle sostanze naturali, ma anche ad ottenere correzioni di questi con lo sviluppo di effetti odorosi nuovi e diversi.



...dell'acqua di Colonia, si dice che madame Du Barry ne fosse un'accanita consumatrice



Carl Nilsson Linnaeus (1707-1778)

Con questa abbondanza di materie prime di base per ottenere i profumi, è ora il profumiere (il 'naso', cioè il tecnico provetto) che deve farsi valere per realizzare il profumo finito, così come noi lo troviamo nel suo elegante flacone sul bancone della profumeria. Sarà l'abilità di questo straordinario artigiano che deve usare con perizia il suo 'attrezzo naturale' - oltretutto le mani e altri strumenti oggi disponibili per agevolare il suo lavoro - a selezionare, scegliere, miscelare, opportunamente dosare i vari ingredienti per dare vita a quelle creazioni che, ogni tanto, diventano veri capolavori, opere d'arte resistenti nel tempo, destinati a darci felicità, appagamento e, come diceva Proust, "a farci sognare col naso"!

PROFUMO: SENSI E PSICHE

Moderne tecniche di ricerca hanno potuto accertare che il profumo, non solo influenza la psiche, ma anche parametri fisiologici misurabili, tipo pressione sanguigna, battito cardiaco, temperatura corporea, onde cerebrali, dilatazione delle pupille. Già negli anni 1960 - '70 si era sperimentato come certi profumi potessero avere sull'organismo un effetto calmante (tiglio, mughetto, lilla), altri un effetto stimolante (gelsomino, garofano), altri ancora un effetto depressivo (basilico, citronella, rosmarino, eucalipto). Erano le prime cognizioni di quella scienza, oggi ben nota e sviluppata, che va sotto il termine di *aromaterapia*, scienza le cui origini

sono antichissime, considerando che l'uso terapeutico delle piante medicinali risale ai primordi dell'umanità. L'aromaterapia moderna è una scienza terapeutica che consiste nell'utilizzo di oli essenziali naturali con lo scopo di contribuire a migliorare la salute dell'individuo ed il suo benessere psico-fisico.

Recenti studi hanno ampiamente dimostrato come l'olfatto sia uno dei sensi che più coordina il nostro modo di vivere. Gli *odori* creano un ponte con i luoghi e le esperienze che conserviamo nella nostra memoria; gli odori evocano sensazioni ed emozioni più rapidamente di quanto riescano a fare suoni e visioni. È importante, ad esempio, non dimenticare che il primo impatto con il mondo l'individuo lo stabilisce con gli odori. Il neonato non conosce i suoni, non vede, non è in grado di esprimersi e chiedere; ma avverte gli odori, il profumo della madre, del seno, del latte. È dalla percezione di questi odori *vicini* che lo circondano che è guidato nei primi movimenti, nei primi orientamenti della sua vita. L'odore è il primo mezzo di comunicazione tra il neonato e la madre e l'ambiente esterno. Le molecole volatili degli odori presenti nell'aria arrivano al nostro naso, entrano e raggiungono i centri olfattivi e da qui, attraverso mediatori, l'*ipotalamo* - che è l'organo (parte dell'encefalo) in cui hanno sede importanti funzioni vegetative - ci fornisce la piacevole (o spiacevole) sensazione olfattiva.

Per mezzo dell'olfatto possiamo ricavare importanti informazioni dell'ambiente che ci circonda, provare sensazioni di vario tipo (di attrazione, di repulsione), evocare ricordi di luoghi o di persone, soddisfare, appagare desideri che abbiamo dentro di noi; un odore può influenzare il nostro umore ed il nostro stato psichico in genere. Citiamo ancora Proust, che diceva: *'Il profumo ti fa sognare attraverso il naso'* e, ancora *'Gli odori suscitano le vibrazioni della memoria'*.

Non è difficile quindi capire che il senso dell'olfatto agisce sulla mente, nonché sul comportamento delle persone, provocando oltre modo delle reazioni fisiche controllabili, tipo quelle che dianzi

abbiamo ricordato. Emozioni e percezioni ci pervadono, pertanto, quando veniamo sensibilizzati da stimolazioni olfattive. Dopo aver annusato un particolare odore, la nostra mente può correre veloce indietro nel tempo per evocare una persona il cui ricordo è legato a quel particolare odore, o un luogo, il ricordo di un fatto o di un'esperienza pure legati in qualche modo a quell'odore. La nota odorosa ricrea in noi, automaticamente, istantaneamente, un frammento vissuto della nostra vita.

Helen Keller (1880 - 1968), la nota attivista statunitense sordomuta e cieca dalla nascita, che ispirò a William Gibson il famoso dramma *'Anna dei Miracoli'*, scrisse un giorno: *"L'odorato è un potente illusionista che può trasportarci lontano per migliaia di chilometri e indietro per tutta una vita. Il profumo della frutta mi riporta sotto un albero di pesco ove io giocavo da piccola; conosco odori per i quali il mio cuore si allarga a ricordi felici, altri per i quali il mio cuore si stringe nel dolore"*.

L'olfatto è quindi il *senso della memoria*. Seguendo una scia odorosa si può viaggiare nel tempo, rievocando e rivivendo emozioni, sensazioni ed esperienze vissute in momenti e luoghi lontani. Nella composizione intitolata *Le Flacon*, tratta da *Les fleurs du mal*, Charles Baudelaire, il poeta maledetto, in versi mirabili, (anche se un poco macabri), descrive la percezione di antichi profumi che non sono morti nel tempo, ma sono presenti, vivi, *"aprono le loro ali e prendono il volo"*:

"Vi sono forti profumi per i quali ogni materia è porosa. Sembra che impregnino il vetro. Come aprono un cofanetto venuto dall'Oriente, la cui serratura stride e resiste gemendo, o in una casa abbandonata un qualche armadio, polveroso e nero, pieno dell'acre odore degli andati tempi. A volte vi si scopre memore fiala dalla quale sprizza, piena di vita un'anima risorta. Mille pensieri dormienti, funebri crisalidi frementi dolcemente nell'oscura tenebre che aprono le ali e prendono il volo..."

Continua



PANE

NEWS

QUOTIDIANO

ONLUS



Dal 1898 diamo e daremo loro
il **pane quotidiano**

“Fratello ... qui nessuno
ti domanderà chi sei, nè perché hai bisogno,
nè quali sono le tue opinioni”

I dati del 2022

ANNO 2022		
	Ospiti Viale Toscana	Ospiti Viale Monza
Gennaio	33.644	40.828
Febbraio	37.663	44.115
Marzo	43.496	51.743
Aprile	39.501	48.319
Maggio	41.655	51.258
Giugno	39.184	47.223
Luglio	38.183	44.275
Agosto	41.742	48.455
Settembre	39.940	51.168
Ottobre	44.578	54.589
Novembre	42.236	53.775
Dicembre	41.775	51.038
TOTALI	483.597	586.786
Totale razioni distribuite a varie Associazioni		41.750
Totale razioni distribuite agli invalidi		6.736
TOTALE COMPLESSIVO		1.118.869

PANE QUOTIDIANO ONLUS - PRODOTTI DISTRIBUITI DAL 01/01/22 AL 31/12/22		
PRODOTTO	U.m.	2022
CAFFÈ	Kg	26.131
CONDIMENTI	Kg	92.726
DIVERSI	Kg	106.077
DOLCI	Kg	630.223
FORMAGGI	Kg	167.897
FRUTTA/VERDURA	Kg	499.858
INFANZIA	Kg	6.055
SURGELATI	Kg	138.446
PANE	Kg	407.065
PASTA	Kg	122.073
PIATTI CONFEZIONATI	Kg	5.660
RISO	Kg	146.389
SALUMERIA	Kg	94.364
SCATOLAME	Kg	195.636
YOGURT	Kg	195.855
TOTALE	Kg	2.834.455
BEVANDE	Lt	69.022
LATTE	Lt	243.190
TOTALE	Lt	312.212

Consegne domiciliari per invalidi

Il nostro servizio di consegna pacchi a domicilio non solo continua, ma grazie ai nostri generosi donatori e volontari, abbiamo la possibilità di aumentare il numero di persone che raggiungiamo settimanalmente. Chiediamo quindi la vostra collaborazione; se conoscete sul territorio di Milano persone con una percentuale di invalidità del 100% che necessitano di ricevere direttamente a casa un pacco alimentare gratuito, potete contattarci tramite mail a segreteria@panequotidiano.eu o telefonando al numero 02 58310493. Dopo aver inviato il certificato di invalidità e i recapiti telefonici in breve tempo si viene inseriti nell'elenco di distribuzione, da quel momento ogni settimana, sempre lo stesso giorno, si riceve il pacco a domicilio. Avere la programmazione settimanale ci consente di efficientare il servizio, aumentare il numero di consegne e di evitare le lunghe attese in casa di persone che spesso necessitano di cure mediche e assistenza.

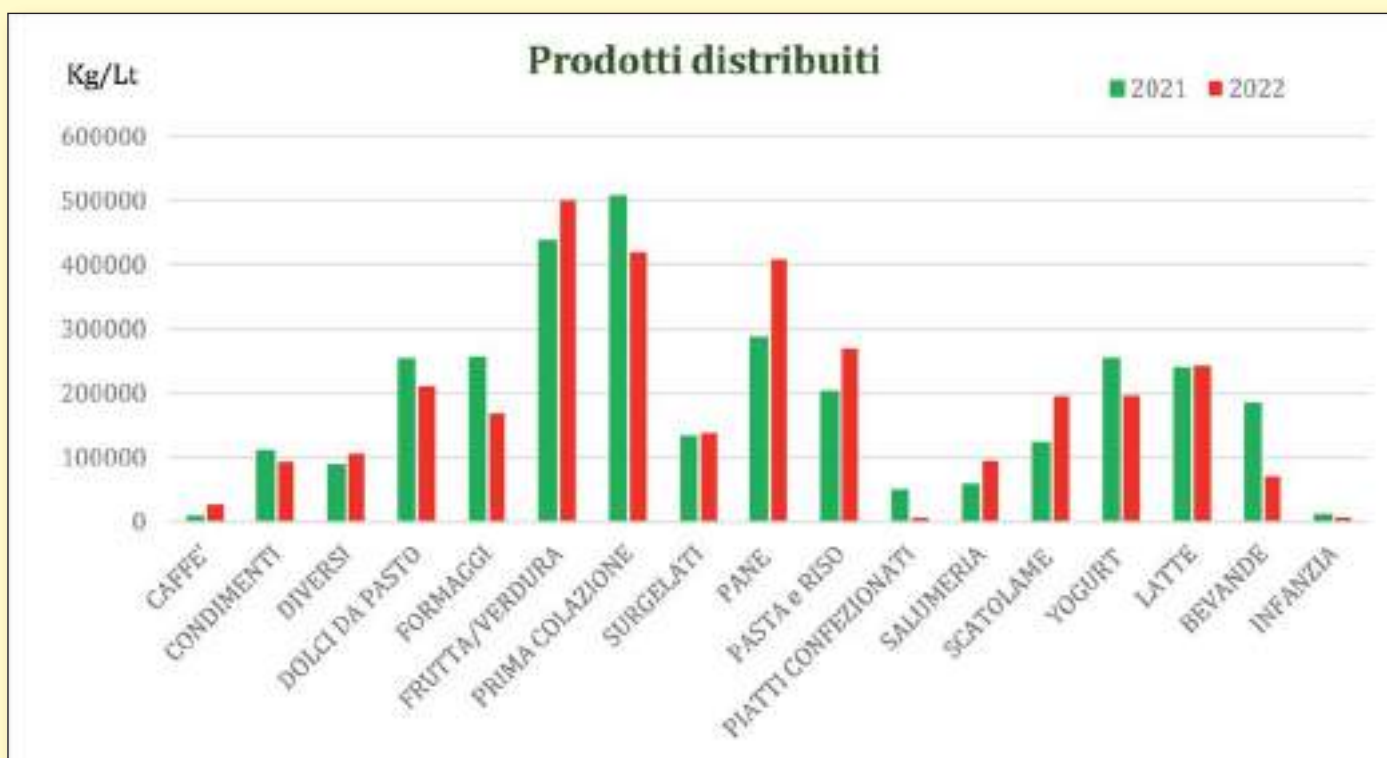
Si ringraziano tutte le persone e le aziende che durante l'anno inviano bonifici bancari. Spesso siamo impossibilitati, viste le leggi sulla privacy, a reperire gli indirizzi. Chi volesse chiedere la ricevuta fiscale può telefonare in segreteria. GRAZIE!

I numeri della povertà, sempre più grandi, di anno in anno



Se il problema della povertà è sempre stato uno dei più ingenti della nostra società, ora più che mai, post pandemia globale e tra la crisi energetica e l'inflazione, questo si sta aggravando, soprattutto in una città come Milano che sale sempre di più nella classifica delle città europee più costose.

Già l'anno 2021 non aveva registrato numeri speranzosi sulla gente bisognosa dell'essenziale per sopravvivere, ma l'anno 2022 ha visto addirittura un peggioramento. Infatti, se **nel 2021** le consegne erano arrivate a più di 900000 e con l'aggiunta delle razioni distribuite a varie Associazioni e agli invalidi **avevano superato un milione**, nell'anno più recente il milione è stato raggiunto solo dagli ospiti delle due sedi dell'Associazione Pane Quotidiano in Viale Monza e Viale Toscana. Le statistiche mostrano che **tra agosto e dicembre 2022** ci sono stati i maggiori aumenti rispetto all'anno precedente con circa **60000 persone servite in più** (di cui 17000 solo nel mese di ottobre).



In particolare, i prodotti maggiormente distribuiti sono stati quelli essenziali (che sono anche i più economici) come pane, riso e scatolame, mentre quelli che tra l'anno 2021 e il 2022 hanno visto una diminuzione più grande sono dolci e formaggi. Ricercando soluzioni per garantire una dieta il più sana ed equilibrata, siamo riusciti ad aumentare la fornitura di frutta e verdura.

Il tuo 5x1000 diventerà per molti pane quotidiano.



A Milano la povertà è ancora oggi molto diffusa. Pane Quotidiano Onlus, nelle sue sedi di Viale Toscana e Viale Monza, distribuisce ogni anno pane e generi alimentari a più di 1.000.000 di persone che non hanno di che mangiare. **Devolvi il 5x1000 a Pane Quotidiano**, con la tua firma e il nostro codice fiscale:

80144330158.



**Pane
Quotidiano**

A fianco di chi ha bisogno

Associazione senza scopo di lucro

Motti e detti milanesi

Quand che la merda la monta al scagn, o che la spussa o la fa dagn, o ben che vaga te impiastra i pagn.

Quando la merda monta allo scranno, o che puzza o che danno, o ben che vada l'impiastra i panni.

Il detto è vecchissimo e molto diffuso: molte sono le attribuzioni della sua origine, ma ciò che conta è quella sua aspra, efficacissima aderenza a certe persone che quando giungono ad un gradino più alto, manovrando spesso untuosamente e con

mezzi subdoli, sono manifestamente dette merde! Come tali puzzano e fanno danno per la loro incapacità, cercando di trascinare gli altri nel loro stato, perciò per bene che possa andare insozzano i panni!



Tant spilorcia quant de ghej l'era sciora, adess i vermen ghe piaccen a sora.

Tanto spilorcia quanto di soldi era signora, adesso i vermi ci mangiano sopra.

Modo di dire piuttosto asprigno nei confronti di certe dame che ostentavano generosità, carità per enti benefici, ma che in effetti erano superlativamente taccagne e tiravano persino sul prezzo delle cose più minute. Quando una di queste dame andava all'aldilà gli unici a goderne indisturbati erano i vermi.

Brani tratti da: Motti e detti milanesi, La Martinella di Milano, Libreria Milanese, Milano, 1994



Milano, 1915 - Collezione Tony Frisina

Surrealismo: ieri e oggi

Una vacanza a Londra impiegata per lo più a superare un'influenza (o variante?), poi la decisione di protrarre il soggiorno e visitare qualcosa che ritenevo un peccato non avere visto. Ed eccomi in Kensington High St. a cercare il Design Museum che ha in programma "Objects of Desire: Surrealism and design 1924 - Today", una mostra insolita ed avvincente che spazia su tanti aspetti del quotidiano mettendo in luce quanto il design sia debitore nei confronti del Surrealismo e come l'influenza di questo movimento si spinga fino ai giorni nostri.

Ci portiamo alle sue origini, agli anni Venti del secolo scorso, con il mondo appena uscito dagli orrori della guerra del '14-'18 e dalla successiva influenza Spagnola. L'instabilità economica e il timore del futuro creano caos. Gli artisti, gli

scrittori vogliono ora sovvertire la realtà, dare spazio al mondo interiore, alle attitudini e all'immaginazione. Si sta allentando anche il movimento DADA, dissacrante su tutti i valori della cultura e sopra tutto sul militarismo. In questo ambito si è ben espresso George Grosz (Berlino, 1893-1959) che, reduce dal fronte, diventa protagonista del dadaismo tedesco. Soggetti deformati e caricature entrano nei suoi dipinti e testimoniano lo sfacelo del potere.

Nel 1924 appare il Manifesto del Surrealismo: il poeta André Breton (1896-1959) lo definisce come puro automatismo psichico e, partendo dal concetto freudiano di inconscio che permea i nostri processi mentali, prefigura una fusione tra sogno e realtà.

Con queste premesse i surrealisti si pongono alla ricerca di nuove sensazioni per uscir fuori dalle convenzioni della società. Obiettivo che tocca inizialmente la pittura, con i lavori ad esempio di De Chirico, Magritte, Arp, Max Ernst,

quindi il design che viene liberato dal binomio di razionale ed utile, ovvero dal concetto che la forma debba seguire la funzione. L'idea ironica di una poltrona con braccia e mani si sposta ben presto a diversi arredi domestici e, dalla metà degli anni Trenta, tocca l'architettura, la moda e la cinematografia. Le forme estetiche risultanti vengono denominate contaminazioni. Su tutto ciò si snoda la mostra del Design Museum con le sezioni riguardanti gli oggetti del quotidiano, il design, il corpo, la moda ed infine l'impatto della tecnologia.

Gli oggetti del quotidiano affasciano i surrealisti che attribuiscono loro, con umorismo, nuovi significati. Così il ferro da stiro punteggiato da chiodi, esposto da Man Ray nella sua prima personale a Parigi nel 1921 e più volte replicato, avrebbe stirato o danneggiato i tessuti? Si dà il caso che l'artista spagnolo Salvador Dalì (1904 - 1989) e la stilista italiana naturalizzata francese Elsa Schiaparelli utilizzeranno nelle loro scenogra-



Duchamp, *Rrose Sélavy*, 1921, fotografia



Installation View *Objects of Desire*, Andy Stagg for DM



S. Dalí, *Viso di Mae West utilizzabile come appartamento surrealista, 1934-'35*
Art Institute Chicago

fie tessuti strappati, anticipando di fatto la moda attuale. Sempre Dalí nel 1930 trasporta le rosse labbra dell'attrice Mae West da un suo dipinto ad un divano dal colore rosso rubino e con forme sinuose. In mostra, su prestito del Brighton Museum, una delle cinque versioni originali del divano, raccolto in un allestimento con altre creazioni di Dalí e del suo mecenate, il poeta Edward James: il telefono Aragoستا e un paio di Champagne Lamps di stampo vittoriano, le cui basi sono delle grandi coppe rivoltate. Tra gli oggetti creati in tempi a noi più vicini, la seduta Sella, 1957 dei fratelli Castiglioni prodotta poi negli anni Ottanta da Zanotta e composta da un sellino di bicicletta fissato ad un'asta di acciaio mentre una semisfera alla base le conferisce un movimento rilassante; ed ancora il tavolo Tour, 1993 di Gae Aulenti dove 4 ruote di bicicletta sostengono un ripiano di vetro. In questo caso è fluido il confine tra arte e design.

La curatrice della mostra Kathryn Johnson e Tim Marlow, direttore del Design Museum, sostengono che nessun altro movimento artistico abbia dato importanza al corpo e alla sessualità come il Surrealismo. Iconica al riguardo è la foto-opera *Rrose Selavy, 1921* su progetto di Marcel Duchamp che si fa fotografare da Man Ray nel suo alter ego femminile, documentando di fatto l'esistenza della bella Rrose (le mani sono della compagna di Picabia). Quindi ci troviamo di fronte ad un fotomontaggio ed insieme a un'auto-



Salvador Dalí, *Lobster Telephone, 1938*.
Photo West Dean College of Arts and Conservation. © Salvador Dalí, Fundació Gala. Salvador Dalí, DACS 2022

performance, oggi chiamata selfie. Ugualmente pregnanti gli autoscatti della francese Claude Cahun (1894-1954) impegnata su una riflessione della propria identità, oltre i confini di genere e ante litte-

ram. Moda e Surrealismo si saldano, verso gli anni Trenta, nella fotografia e sulle copertine di riviste quali *Vogue* e *Vanity Fair*, per le quali collaborano ad esempio Dalí, Man Ray e la fotografa e modella statunitense Lee Miller che, dopo tanti successi nell'ambito della moda, diventa corrispondente di guerra per l'esercito statunitense, segue e documenta dopo lo sbarco in Normandia l'avanzata delle truppe verso Parigi e Berlino, arrivando a fotografare l'entrata degli Alleati nel campo di Dachau.

La mostra al Design Museum riserva un grande spazio alle creazioni di moda più sorprendenti, passando dai vestiti rosa della *Maison Schiaparelli*, rivisitati nel 2020-'23 dallo stilista Daniel Roseberry, che definiscono le forme della muscolatura femminile o



Schiaparelli by Daniel Roseberry, Shocking pink mini dress, Haute Couture, 2021



Gae Aulenti, *Tavolo Tour, 1993*
per Fontana Arte



Front, Horse Lamp, 2006

la struttura delle ossa nell'originale *Skeleton Dress, 1938*, fino alle creazioni suggestive della greca Mary Katrantzou che con effetti trompe l'oeil trasforma il corpo in una macchina da scrivere.

Liberare l'inconscio era la strategia evocata dai surrealisti. Questa stessa tensione spinge i progettisti contemporanei ad utilizzare le tecnologie digitali per ottenere nuove immagini e forme. In mostra ad esempio la *Sedia Vegetale* di Ronan & Erwan Bouroullec i quali, studiando i processi di crescita organica, hanno realizzato una sedia poetica e robusta che sembra germogliare come una pianta, mentre Studio Front realizza oggetti e arredi quasi magici, conciliando le idee surrealiste e le esigenze della produzione in serie.

L'evento di Londra nasce dalla collaborazione con il Vitra Design Museum di Weil am Rhein (Germania) ed è accompagnato da un catalogo che raccoglie numerose conversazioni e interviste. Nell'introduzione, Kathryn Johnson afferma che il contesto storico ed economico attuale, minato dalla pandemia e da tensioni internazionali, ha forti analogie con i primi decenni del secolo scorso e che lo spirito del Surrealismo oggi più che mai è permeato nel sociale e nelle sue espressioni.

Strutture e forma: la lezione di Mangiarotti alla Triennale

Nell'ambito della cultura del progetto, tema che Triennale Milano sta svolgendo da diversi anni sui grandi maestri dell'architettura italiana, si è di recente inaugurata la mostra "Angelo Mangiarotti, quando le strutture prendono forma".

Un titolo ed un concetto, la forma, che già illumina sulla personalità di Mangiarotti (Milano, 1921 - 2012), architetto e accademico, che è riuscito a fondere tecnica ed estetica nei progetti di grande scala come nel design industriale e nella scultura.

Laureatosi al Politecnico di Milano nel 1948, negli anni cinquanta si porta a Chicago dove studia presso l'Illinois Institute of Technology fondato da Mies van der Rohe. Qui frequenta i corsi di Walter Gropius e di Konrad Wachsmann, entrambi interessati agli elementi costruttivi prefabbricati e alla teoria di un'architettura "infinita", basata su elementi modulari e combinabili all'infinito. Ritornato a Milano, collabora dal 1956 al 1960 con Bruno Zevi, anch'egli proveniente da comunità di studio organizzate da Frank Lloyd Wright negli States.

In questi anni magici della ricostruzione e del miracolo economico, i due soci danno vita a progetti insoliti: il grattacielo per Genova e la chiesa di vetro di Baranzate, alle porte di Milano, edificio reso luminoso dai prefabbricati di vetro e ferro. È la volta poi dei condomini di Milano, di Via Quadronno 24 nell'omonimo quartiere residenziale e di Via Gvirate 27 in zona San Siro. Questi complessi mostrano una particolare flessibilità negli elementi di tamponatura esterni, pannellature in legno e vetrate, che i singoli condòmini possono liberamente posizionare. Flessibilità ancora maggiore per la casa di San Siro, detta dei tre Cilindri, struttura su piccola scala del grattacielo di Genova, dove nei corpi di 12 metri di diametro le partizioni interne degli alloggi, a pianta circolare, possono essere mutate.

L'introduzione di sistemi prefabbricati in cemento armato era una novità nel panorama italiano.



A. Mangiarotti, IN 301, 1969, Zanotta, collezione permanente Triennale, foto © Amendolagna Barracchia

Il teorico François Burkhardt, nel suo saggio all'interno del catalogo edito da Electa che accompagna la mostra, così commenta: "con i loro progetti, in parallelo a quelli di Marco Zanuso, Gino Valle e del giovane Renzo Piano, Mangiarotti e Morassutti riescono a dare sul piano internazionale un'immagine dell'edilizia italiana coerente con gli standard internazionali".

Una grande conoscenza di materiali e tecnologie consente quindi a Mangiarotti di sperimentare ed operare sulle forme in ambito architettonico come nel design

Dopo aver progettato il Deposito Splügen Bräu a Mestre, 1962 e il Padiglione per l'esposizione del Mare a Genova, 1963, demolito nel 1987, si dedica allo studio di ambienti curvilinei e avvolgenti: nasce così il progetto di un padiglione a doppio guscio in fibra di vetro e resina poliuretana per la 14a Triennale del '68.



Ritratto di A. Mangiarotti, Courtesy F.ne A. Mangiarotti



Casa a tre cilindri fotografata da Paolo Monti, Servizio fotografico - BEIC 6356058

Nell'ambito del design industriale, numerose sono le aziende per le quali ha collaborato, come Alfa Romeo, Artemide, Cassina e Zanotta. In mostra tra i tanti oggetti ammiriamo la Macchina da cucire per Salmoiraghi, 1957, la poltrona IN 301 per Zanotta, 1969 e il lampadario Giogali per Vistosi, 1967, i cui particolari ganci in vetro compongono anche un'installazione di incredibile bellezza e originalità.



F. Romano, foto della Chiesa di Baranzate, foto © Filippo Romano

Dal design alla scultura per Mangiarotti il passo è breve in quanto la sua forza espressiva lo

porta a plasmare e a far vivere la materia, alabastro e marmo. Fra le sculture esposte il Tavolo Eros, di Fratelli Brambilla, 1971, tutto giocato sulla purezza delle forme e dei loro incastrati e le strutture circolari di Ascendenze gravitazionali del 1996, entrambi in marmo bianco di Carrara.

Nel 2002 ottiene la laurea ad honorem in Disegno industriale presso il Politecnico di Milano mentre anni prima, nel 1988, riceveva la laurea Honoris Causa all'Università di Monaco per gli studi di infrastrutture urbane nel rispetto del paesaggio.

Rilevanti sono a questo proposito i suoi progetti delle stazioni di Rogoredo, Certosa e Villapizzone dove le pensiline non solo accolgono i viaggiatori ma divengono sostegno strutturale per i cavi dell'energia elettrica. Ancora grande attenzione al comfort dei passeggeri nella stazione del Passante Ferroviario di Repubblica a Milano dove Mangiarotti crea ambienti luminosi, spazi di ritrovo e sperimenta metodi per attutire il rumore.

Curata da Fulvio Irace, l'esposizione alla Triennale racconta la carriera di un personaggio eclettico. All'evento hanno collaborato diversi studiosi e allestitori ed in particolare la Fondazione Mangiarotti, costituita con lo scopo di divulgare il lavoro di un grande maestro e la sua poetica del costruire.



Immagine di allestimento, Credito Melania Dalle Grave, DSL Studio



Immagine di allestimento, Credito Melania Dalle Grave, DSL Studio

Bande musicali e Patroni gastronomici

Quando pensiamo alla banda, la vediamo sfilare per le vie cittadine, tutti ci facciamo un'idea nostra che cosa essa sia.

La definizione ufficiale è un "complesso di strumenti a fiato ed a percussione destinato all'esecuzione in luoghi aperti". Può essere interessante andare a curiosare su come si è arrivati a questa formulazione, sebbene l'etimologia del termine "banda", che risale addirittura al Medio Evo, ci porta a pensare a qualcosa di non propriamente positivo.

La vera storia della banda comincia ai primi decenni del 1800 quando si verificò in Europa quel cambiamento di organico decisivo per la trasformazione del complesso militare settecentesco in banda, sia pur sempre militare. Vennero introdotti i pistoni e i cilindri per gli strumenti in ottone e l'introduzione di strumenti nuovi come la cornetta e l'intera famiglia dei filo corni.

Seguì l'invenzione del sassofono ad opera di A. Sax e la sua pronta utilizzazione accanto agli altri strumenti. La situazione politica di un'Italia divisa in tanti piccoli stati generò una proliferazione diffusa dove ogni Stato aveva bande non bene definite nell'organico e con un numero variabile di strumenti.

Dal 1840 in avanti in molte città d'Italia venne fondato un corpo musicale civile che restò in seguito come "banda municipale" che assume spesso il repertorio di quelle militari. Oltre queste marce, le bande civili, costituite da appas-

sionati della musica ed istituzionalizzate dalle Amministrazioni locali, eseguirono ballabili e trascrizioni dal repertorio lirico e sinfonico.

L'Ottocento fu indubbiamente un secolo d'oro per la banda anche se si registrò al suo interno la mancanza di un criterio di vera organizzazione come quello che vediamo al giorno d'oggi. Solo nel 1901 venne stabilita la divisione degli strumenti a bocchino nelle due grandi famiglie del "timbro chiaro" e del "timbro scuro", una maggior distribuzione delle parti nella strumentazione delle partiture ed una migliore preparazione tecnica dei maestri. Nel 1800 e primo '900 la banda rappresentava il "mezzo diretto immediato per l'educazione del popolo" con il quale si veniva in contatto nelle piazze e nelle processioni: popolarizzava quella musica che era privilegio di classi più abbienti e di maggior cultura.

La banda permetteva agli appassionati di esprimersi in tempi in cui non esisteva altra maniera di approccio alla musica di quello di associarsi ad un corpo bandistico. La banda costituiva, in tempi in cui non esisteva ancora la presenza del cinema e della televisione, un punto d'attrazione per quanti volevano socializzare, trascorrere in compagnia parte del tempo libero. Dall'esame di vecchie fotografie notiamo che l'organico era maggiormente formato da persone di mezza età, le divise di foggia tipicamente militare e con strumenti ormai sconosciuti ai più. Dopo la fine della seconda

guerra mondiale la banda ha assunto una fisionomia diversa dovuta a cambiamenti del suo organico, all'abbassamento dell'età media dei componenti, alla variazione del repertorio eseguito, ai gusti imposti da progresso e da nuove civiltà.

L'organico è sensibilmente modificato e sono molti i giovani che frequentano la banda anche se non hanno problemi di socializzazione essendo molti di loro iscritti ad associazioni sportive. Ne consegue che i giovani richiedono alla banda uno specifico insegnamento professionale della musica e dello strumento preferito. La banda ha assunto, quindi, il ruolo di una scuola di musica vera e propria e, cosa importante, non solo finalizzata a preparare strumentisti da inserire nel proprio organico. Questa attività viene fatta all'interno della banda da maestri preparati che si dedicano con passione e cura all'insegnamento. Ci sono ragazzi che arrivano al Conservatorio dopo le prime esperienze fatte in banda. L'esperienza insegna quanto sia utile a chi studia al Conservatorio suonare in banda perché ci si esercita alla lettura a prima vista, far pratica di musica d'insieme e districarsi nelle più svariate tonalità.

Poi vi è un aspetto che interessa direttamente noi ascoltatori ed è quello del repertorio. Le bande sono impegnate in tipi di servizi che variano dai tradizionali cortei, processioni, concerti in piazza e in teatro. Mentre per i primi tipi il repertorio è costituito da marce e inni religiosi, per la seconda parte

il repertorio diventa di più larga portata, impegno e tecnica esecutiva. La scelta del repertorio, anche se a giudizio insindacabile del maestro, è indirettamente condizionata dai gusti dei giovani, sensibili alle espressioni moderne, interessi musicali nuovi, desiderosi di cimentarsi in partiture ricche di soddisfazioni, “suonare”, in parole povere, “la loro musica”, rendendosi così anche interpreti dei gusti degli ascoltatori ormai conquistati da qualche sonorità.

Durante i concerti si ascoltano fantasie operistiche e sinfoniche, la musica jazz, colonne sonore da film, partiture esclusive per banda, adattamenti di musica latino americana, pezzi originali di compositori di tutto il mondo. La massima espressione della banda è il concerto in teatro quando essa acquisisce la dimensione di Filarmonica o di un complesso di fiati.

Si è passati dalla lunga tradizione operistica che ci sta alle spalle da più di un secolo, all'introduzione delle percussioni ritmiche, agli effetti sonori ottenuti dalle maracas, alle tastiere, al basso elettrico, al vibrofano, alla batteria. Un processo di trasformazione e rinnovamento che prosegue lo scopo di mantenere giovane ed efficiente un'Associazione che ci dà, e sicuramente ci darà ancora, momenti di serenità e godimento.

E se le bande musicali erano e rimangono un punto di riferimento per le feste patronali, non da meno lo sono le specialità enogastronomiche tipiche di ogni località. Dalle feste dei rituali pagani che offrivano cibi agli dei sono nate le specialità tipiche legate ai Santi per la celebrazione delle loro doti e per chiedere protezione e benedizione. Ogni piatto, che poi si è diffuso in tutta Italia, ha una storia legata ad una leggenda di antica origine. Il 17 gennaio, per Sant'Antonio Abate, si è soliti preparare piatti a base di maiale che in questo periodo viene ucciso.

Per questo, Sant'Antonio, patrono di tutti gli animali domestici, viene ricordato soprattutto come il “Santo del porcellino” e spesso è raffigurato con un piccolo maiale accanto. La leggenda narra che il maiale era una delle forme assunte dal diavolo tentatore che venne ammansito dall'Abate che decise



di tenere quel porcellino sempre con sé. Una volta l'uccisione del maiale era considerato un avvenimento per tutta la comunità contadina e della bestia macellata non si gettava via nulla. A Sant'Antonio sono dedicate anche le ricette con le fave, come quella di Villavallelonga, in provincia dell'Aquila, dove vengono preparate bollite insieme alla “panetta”, morbido pane di focaccia fatta con farina, uova e semi d'anice.

Il 3 febbraio per San Biagio a Taranta Peligna, in provincia di Chieti, si preparano i pani di San Biagio. Si tratta di pani morbidi fatti, da tutti i membri della famiglia, incrociando quattro lunghi fuselli di pasta ed imprimendo in rilievo l'effigie del Santo o di uno degli strumenti del suo martirio. A Nord si portano le mele a benedire e tutta la famiglia ne mangia una fetta per farsi proteggere la gola per tutto l'anno.

Il Vescovo Biagio, di origine armena, infatti, salvò un bambino liberandolo da una spina di pesce che gli si era conficcata in gola. In Veneto si cuociono, sempre in onore di San Biagio, i “pandoi” biscotti dorati al forno e preparati amalgamando pasta di pane, uova, zucchero e burro.

Il 9 febbraio, per Santa Apollonia, patrona dei dentisti e protettrice dei denti che le vennero bru-

talmente strappati durante il suo martirio si è soliti mangiare cibi morbidi, in particolare la “busecca” cioè trippa mista di vitello condita con sugo di fagioli lessati, verdure e pomodoro.

Tredici sono i piatti per la festa di San Giuseppe il 19 marzo. Ogni portata viene posata su grossi pani a ciambella ed il menù è composto da pasticcio ripieno di spinaci, la frittura di magro, minestre di legumi, spaghetti con la mollica fritta nell'aglio, baccalà in umido o fritto, verdure come finocchi, carciofi o pomodori marinate con menta aceto ed olio ed infine pasta di pane tagliata a listarelle sottili e fritta. Ma ancora frittelle a San Giuseppe, tortelli dolci e zeppole al Centro, bigné o scrippelle al Sud.

Per San Valentino, a Vico del Gargano, in provincia di Foggia, oltre a scambiarsi bigliettini e cioccolatini augurali, si prepara un vero e proprio menù a base di arance, dalla bruschetta che porta il suo nome fino alla carne, involtini e fegatini, gelatine, il rosolio ed i “sospiri” del Santo, dolcetti di marmellata di arance ricoperti di glassa e canditi.

In aprile si festeggia San Giorgio così il 23 si preparano una torta ed i biscotti fatti con farina di grano e di anice.

Per San Giovanni Battista, festeggiato il 24 giugno, oltre a bagnarsi con la rugiada raccolta la notte nei catini, per preservarsi da malattie, si mangiano i tipici tortelli di pasta ripieni di erbe che portano il nome del Santo e che oggi vengono ancora preparati in Emilia Romagna.

Il 10 agosto in Toscana si preparano i “tortelli di San Lorenzo” e lo si fa anche al giorno d'oggi. I tortelli hanno ripieno di patate schiacciate e salsiccia fresca cotta con un soffritto di aglio e prezzemolo e un po' di pepe. Si gustano con un ragù di carne che può essere anche a base di anatra o coniglio ed un sugo di pomodoro e funghi freschi.

Molti sono i santi che vengono ricordati con piatti succulenti che si rifanno alla tradizione del passato e che vengono tramandati da madre a figlia: tradizioni che vanno valorizzate e che non devono essere perse perché sono motivo di festa, unione e soprattutto di storia della cucina italiana.

I Piceni: sempre presenti, salvo complicazioni...

In questo terzo millennio la provincia di Ascoli Piceno è stata smembrata con la costituzione, nel suo immediato settentrione, della provincia di Fermo, creando così un cuscinetto fra ciò che rimane dell'antica provincia Ascolana a S. e quella di Macerata a N., quasi a voler ricostituire quelle unità amministrative in cui la regione era suddivisa prima del XIX sec. che giustificano l'adozione della forma plurale "Marche", appunto all'inizio di quel secolo, ovvero Marca Ascolana, Marca Fermana e Marca Anconitana.



Ascoli Piceno, l'antica Ausculum, "Porta Gemina", pregevole monumento costruito probabilmente nel I sec. a.C.
Foto Sibilla.io (Wikipedia)

È bene ricordare però che le Marche odierne si avvalgono anche di altre 2 province, quella di Macerata e quella di Pesaro-Urbino, la più a Nord, ove pure l'antico Picenum s'estese.

Prova questa, ancor oggi, d'un persistente, attivo percorso dinamico che i Piceni hanno vissuto per radicare la propria identità nel e col territorio circostante.

Ma quanto si estendeva questo territorio "circostante" e come i Piceni vi erano giunti? E, soprattutto, chi erano i Piceni? Cercherò, qui di seguito, di fare chiarezza in un excursus storico che mostra non poche zone d'ombra.

Il Piceno era una zona dell'Italia preromana situata fra la mezzeria degli Appennini e l'Adriatico ad O. ed E. rispettivamente, limitata a N. dall'odierna provincia di Rimini ed a S. dal fiume Sangro: più o meno una regione Marche odierna allargata su 3 dei 4 punti cardinali, essendo ad oriente preclusa l'espansione dal Mar Adriatico.

Proprio attraversando quel mare nel neolitico un antico popolo preindoeuropeo con influssi balcanici si stanziò nel Piceno ove sviluppò una civiltà di concezione aristocratico-militare che, pur subendo influenze Villanoviane nel IX sec. a.C. ed in seguito (VII e VI) da Etruschi, Apuli ed Illiri (quest'ultimi provenienti d'oltre Adriatico), non incisero eccessivamente le consuetudini ed il "modus vivendi" di un popolo che le successive vicende storiche dimostrarono essere fiero, abile e civilizzato. Almeno a giudicare dalla fine manifattura ed uniformità di scu-

la e diffusione dei resti archeologici, monili, armi bronzee e suppellettili in argilla decorata sin qui scoperti di cui è ricco il Museo delle Marche di Ancona. Un esempio della loro superiorità artistico-culturale è evidenziato dal confronto con quella dei montanari Sanniti coi quali confinavano a S., portatori anch'essi d'una civiltà assimilabile, ma assai meno opulenta.

Una delle zone d'ombra cui accennavo poco sopra riguarda l'espansione ad occidente della comunità Picena, alcuni studiosi infatti la danno presente oltre la linea di mezzeria appenninica ben prima del mille a.C., come dimostrerebbe il ritrovamento presso Terni d'un loro insediamento, o fu quello solo un nucleo occasionale? Addirittura secondo tali studiosi i Piceni furono presenti in alcune aree laziali tanto da consentire loro d'elaborare una teoria secondo la quale i Piceni sarebbero "i sopravvissuti eredi d'una omogenea popolazione neolitica che si estendeva sull'intero N. ed al centro dell'Italia". Ma essi non resistettero agli invasori dell'Età del Bronzo dai quali furono sconfitti dovendo regredire verso oriente. E di nuovo ancora, battuti dai Villanoviani, continuarono ad essere spinti verso S. ed i flutti dell'Adriatico. L'azione dei Villanoviani subì però una battuta d'arresto nel Riminese ove furono deviati dalle milizie Picene, contribuendo ad attribuire a tale zona il limite settentrionale del loro territorio. Una demarcazione che non fu soltanto geomilitare ma anche culturale,



Veduta del porto di Ancona

come ci evidenziano le differenti forme di sepoltura delle due civiltà: la cremazione per i Villanoviani e l'interramento (generalmente in posizione contratta) dei defunti Piceni.

Per i Piceni - cui taluni attribuiscono un'origine Sabina (vi torneremo poi), ma più correttamente occorrerebbe definirla Sabellica, ovvero l'antica popolazione Italica del gruppo osco-umbro - si deve intendere il nome moderno, proprio soprattutto del linguaggio archeologico, dato alle popolazioni che abitarono il Piceno prima dell'arrivo dei Picenti. "E questi chi sono?", direte Voi: bene, si tratta d'un'antica popolazione Italica osco-umbro parlante, stanziatasi in età Romana nel Piceno -. Oggi la tendenza è quella di non fare troppe distinzioni fra Piceni e Picenti, tendendo ad identificare nei secondi l'evoluzione storica dei primi in ambito Italico.

All'inizio del III sec. a.C., fra il 299 ed il 293, l'innesto della storia di Roma nelle vicende Picene porta ordine alla loro storia che ne risulterà maggiormente documentata.

La potenza militare Romana, che stava facendo il vuoto nel centr'Italia, penetrò nelle Marche da meridione ed i Piceni preferirono inizialmente collaborare coi conquistatori prima alleandosi nel 299 a.C., poi sottomettendosi non senza mugugni nel 293. Ciò portò ad atti d'aperta ribellione al potere Romano che "obtorto collo" - scusate il gioco di parole - "romanizzò" il Piceno col convincente ausilio della forza fra il 269 ed il 268 a.C.

Quei due anni di lotta che termi-

narono con la loro disfatta, fecero sì che parte dei Picenti, presumibilmente quella più recalcitrante, venisse deportata e "trapiantata" più a S., tra Salerno ed il fiume Sele, ove la loro storia di Piceni-Picenti si perde.

Coloro che invece ebbero la fortuna di rimanere nel territorio Piceno furono testimoni della fine della divisione in 2 zone operata dai Picenti, l'Ager Picenus a N. e l'Ager Praetutianus abitato dai Pretuzi, oltre che della suddivisione dell'intero territorio assegnato a coloni Latino parlanti nel 232 a.C. in ottemperanza alle disposizioni dell'apposita "Lex Flaminia".

Fu questo un periodo del quale il nucleo originario dei Piceni beneficiò, vedendo il territorio arricchirsi colla nascita di centri come Rimini nel 268 a.C. e Fermo 4 anni dopo, ma pure assistendo a débâcles cui la fierezza dei Piceni non era usa, come la trasformazione di Ascoli da capitale al semplice ruolo di "città alleata". Di Roma, naturalmente...

Ma soprattutto fu avvertito come sopruso il nuovo ruolo assegnato agli sconfitti, quello di tributari della "caput mundi" alla quale andavano larghi benefici in cambio di pochi vantaggi per gli autoctoni. Prova ne sia che non poche furono le ribellioni nel corso dei secoli a seguire, tanto che proprio ad Asculum (Ascoli) iniziò nel 90 a.C. la Guerra Sociale durante la quale i Piceni resistettero eroicamente ai Romani ottenendone, infine, il diritto alla cittadinanza che si traduceva, coll'acquisita uguaglianza politica, in vantaggi economici.

Fu Ottaviano (63 a.C. - 14 d.C.) che, trasformata la Repubblica in Impero, concesse al Piceno la cittadinanza Romana, trasformandolo per di più nella V delle 11 regioni in cui l'Augusto divise l'Italia amministrativamente.

Il Periodo imperiale fu davvero augusto per la V regione Italica (che includeva 23 comunità indipendenti ed era raggiungibile da Roma colle vie Salaria e Cecilia) che profittando d'un lungo periodo di prosperità sfruttò la fertilità dei suoli collinari e la favorevole posizione dei suoi porti per incrementare gli scambi marittimi. Le stesse città andavano costituendo un tessuto urbano di tutto rispetto fatto di monumenti, edifici pubblici e d'abitazione e strade e vie di comunicazione. Per inciso, ad Ascoli è visibile ancora oggi la Porta Gemina eretta nel I sec. a.C. .

Alla fine del II sec. d.C. la porzione nordorientale dell'Umbria assunse il nome di Flaminia dalla grande via che l'attraversava, cui seguì, circa un secolo dopo, nel 292 d.C., l'unione al Piceno per formare la provincia Aemilis et Picenum. Cambio di programma pochi anni dopo quando, sotto Costantino I il Grande (imperatore dal 306), l'ex Flaminia passò al Piceno col nome di Flaminia et Picenum Annonarium, venendo invece identificata come Suburbicarium la porzione principale del territorio Piceno.

In questa nuova funzione amministrativa il Piceno durò circa 3 secoli ma il sopraggiungere delle orde barbariche ne decretò la fine.

Ai barbari propriamente detti (i Galli Senoni giunsero sino a Senigallia, poco a N. di Ancona) si sostituirono i Goti, poi i Bizantini ed infine i Longobardi, certo più raffinati dei precedenti invasori, ma con la stessa volontà dominatrice. Il Piceno riuscì in parte a sottrarsi al dominio Longobardo colla fondazione dell'Esarcato Bizantino di Ravenna cui aderì la zona del Picenum Annonarium prossima al mare che si costituì Pentapolis Maritima, la Pentapoli nel VI sec. d.C., di cui fecero parte le città costiere di Ariminum (Rimini), Pisaurum (Pesaro), Fanum Fortunae (Fano), Sena Gallica (Senigallia) ed Ancona. L'Esarcato tuttavia venne assediato da Liutprando nel 727 e la stessa capitale, Ravenna, venne conquistata da Astolfo nel 752 facendo evaporare quel poco d'autonomia che era ancora rimasta ai Piceni costieri. In questo periodo, definiamolo "servile", tuttavia i Piceni si erano rivolti sempre più verso la crescente influenza della Chiesa, ai cui vescovi riconoscevano ormai autorità non solo ecclesiastica ma anche amministrativa. Un orientamento rispettato da Pipino che, conquistata Ravenna nel 753 alla testa dei suoi Franchi, in base alla Promissio Carisiaca sottoscritta con papa Stefano II, donò l'Esarcato e tutto il resto del territorio Piceno al papa. Una concessione confermata dal figlio del re franco, Carlomagno, nel 774.

Naturalmente il nuovo assetto determinò la scomparsa del Piceno quale unità territoriale divenuta

ormai parte dello Stato della Chiesa o, come si diceva allora, del Patrimonio di S. Pietro (Patrimonium Petri).

È proprio all'improponibile realtà della "temporalità" della Chiesa il Gen. Cialdini pose fine colla sua vittoria sulle truppe pontificie a Castelfidardo (AN) nel 1860, sottraendole le Marche (ricostituite in tale veste nel XVII sec. ma come parte dello Stato Pontificio) che furono annesse al Regno d'Italia diventandone una regione a tutti gli effetti.

Amministrativamente la regione venne successivamente divisa in province ed all'antico "core" Piceno toccò la parte meridionale, quella confinante coll'Abruzzo a S., con il Lazio e l'Umbria ad O., coll'Adriatico ad E. e con la consorella provincia di Macerata a Nord.

Ma naturalmente il dominio degli antichi Piceni non si sviluppò, come già citato, solo nell'angusto ambito meridionale delle Marche come dimostra la presenza di Camerata Picena a N/O di Ancona e nel Pesarese ove sono state portate alla luce due necropoli, a Novilara, dalle quali s'è potuta estrarre una nutrita serie di reperti, fra cui il carro da guerra d'un principe, oggi fiore all'occhiello del Museo delle Marche ad Ancona.

Altre necropoli sono state rinvenute a Belmonte Piceno e Cupra Marittima (AP) e nella stessa Ascoli, a Numana e Fabriano (AN) e nel capoluogo Marchigiano. Mentre resti Piceni d'altro genere sono invece affiorati ancora ad Ancona

ed Osimo (AN) da strati protostorici ed a Rapagnano (AP), Tolentino (MC), Capestrano ed Alfedena (AQ) ed Atri (TE).

È interessante notare come la città Dorica - quindi d'origini Greche - di Ancona venga indicata come "Picena" in antiche stampe, a sottolinearne l'importanza del ruolo svolto negli antichi scambi commerciali marittimi a favore dell'intero Piceno: "Ancona civitas Piceni celeberrima, ad mare Adriaticum posita, nobilissimo portu est ornata, quo non extat in tota Italia commodior neq capacior".

Ho già avuto modo di accennare alla "variegata" composizione etnica di questo affascinante popolo e ciò trova riscontro nelle stele di Novilara (PU), palesanti una lingua di difficile classificazione che Mia Cinotti coglie "in accenti stilistici illirico-balcanici - omissis - che richiamano analoghe decorazioni a spirali delle stele dell'Istria". Questo al Nord, mentre nel mezzogiorno Piceno maggiori sono le influenze "proto-sabelliche" evidenzianti un'impronta indoeuropea Italica. Non c'è che dire, un puzzle non completamente risolto, tanto più che una scuola di pensiero che gode ancor'oggi d'un certo credito attribuisce ai Piceni una discendenza Sabina, il popolo del famoso "ratto", stanziato nel centr'Italia a N/E di Roma. Secondo la tradizione Latina intorno all'anno 1000 a.C. le attuali Marche sarebbero state raggiunte da gruppi ottemperanti al voto della "Ver Sacrum", la "Primavera sacra", quale tradizione centro Italica che riconosceva un'importanza sacrale all'arrivo della stagione che ridava vita ai campi, alle messi, agli alberi, alla natura tutta e che, in quanto così feconda di benefici, andava onorata con lo spostamento verso pascoli più redditizi delle greggi e degli armenti. Talvolta, come sembra essere nel caso in questione, tali "migrazioni" potevano assumere un carattere definitivo.

Si tramanda inoltre che il nome Piceni, dato dai Romani a quel popolo, derivi da "picus", il picchio, poiché quella massa umana di persone in movimento era stata posta sotto la protezione di quell'uccello, considerato sacro presso gli antichi Sabini.



La questione Libica

Nel 1984, un anno felice, in agosto spesso si passavano le domeniche in collina, con tanti parenti e con qualche amico che portava la famiglia e i bambini e ogni cinque minuti gridava State buoni, non facciamo brutte figure, non si deve bere dalla bottiglia, bevete dal bicchiere, va' a lavarti le mani, lascia in pace tua sorella... Non era moltissimo, ma ci si accontentava.

Era una domenica di quelle. Era pomeriggio inoltrato, quasi il tramonto e noi eravamo annoiati dopo tanto chiacchierare e tanto sentir chiacchierare, sempre delle solite cose, dei piccoli problemi familiari e dei grandi problemi dei figli che crescevano così così, ma non proprio come si vorrebbe. Santo Dio, che noia!

In attesa che si apparecchiasse per la cena, ma ancora sazi del pranzo, decidemmo di fare quattro passi. Dove? In quel paesino che si chiama Sella di Valduggia e che paesino è già una definizione esagerata - sei case, forse otto in tutto -, far quattro passi voleva dire salire dietro la casa, prendere per una delle due strade e camminare verso altre sei case, forse otto. Muoverci, ora che il sole picchiava di meno e che qualche ombra obliqua si stava stendendo sul ciglio, sulle erbe selvatiche e sotto gli alberi, poteva anche essere un balsamo e un minuscolo antidoto alla noia.

Noi, io e l'amico Marcello, camminavamo molto lentamente, fermandoci spesso ad osservare quelle strane architetture dei vecchi casolari che, riparati e ampliati

senza alcun senso estetico, formavano masse sgraziate con sporti e rientri disarmonici, quasi che l'urgenza di rammodernare avesse condizionato ogni altro criterio.

Si stava appunto commentando Questi montanari hanno fatto danni, hanno costruito sul vecchio con un'idea confusa del nuovo che fa a pugni... Però pensano soprattutto all'utilità, e che l'utilità non possa comprendere anche un minimo d'armonia.

Un fonditore, ritornato dalla valle su in collina, aveva ridipinto la casa di giallo squillante e l'aveva infittita di ferri battuti all'inverosimile, con ricami di fiori e di gondole sopra le porte, con spade incrociate e picche lungo la recinzione. Di fiori ce ne sono anche troppi, si diceva, che idea metterne altri alle sbarre delle finestre, di ferro, neri, lugubri come gli ornamenti delle bare.

Intanto i nostri figli, ancora bambini, andavano e venivano correndo e cercando di sfiorarsi con legni, lunghi bastoni trovati nelle cataste ai bordi della strada. Noi ogni tanto gridavamo di stare attenti a non farsi male, ma senza troppa preoccupazione e comunque rassegnati a non convincerli a smettere il gioco.

Si camminava tutti sulla stretta strada asfaltata, dalla parte in ombra, che manteneva ancora il calore della giornata afosa. I bambini in ordine sparso, io e Marcello affiancati, lentamente, con le mani dietro la schiena o in tasca, da sfaticati. Scendevamo lentamente verso Valpiana, avendo a sinistra l'ombra calda dei castagni e sulla

destra il paesaggio quieto e assoluto della valle, tutto verde, anzi tutto verdi diversi, interrotti qua e là da qualche tetto aranciato. Sotto la strada il costone scendeva a volte ripido, coperto di noccioli e castagni, a volte più dolcemente, inframmezzato da alberi rugosi di meli e peri. La frutta stava arrotondandosi sugli alberelli, ma già avvizzita, poiché nessuno l'avrebbe colta: mele e pere d'un verde pallido, malaticcio, con qualche sprazzo roseo, sarebbero restate sui rami e infine caduti a far massa e ad inacidire il terreno. Nessuno più le coglieva, così come nessuno raccoglieva in autunno le castagne, salvo le torme di stranieri che però non potevano, stando ai divieti.

E' una montagna brutta, dicevo io, una montagna senza più montanari. Qui i montanari se ne sono andati da cinquant'anni, sono scesi a valle, nelle rubinetterie, nelle filature e tessiture, hanno lasciato inselvaticchire i boschi e i frutteti. Non gli si può dar torto. Qui ci sono albe e tramonti che struggono, ma per il resto è solitudine e lontananza.

Sì, ma le case, le stanno sistemando, adesso, - rispondeva Marcello - non proprio bene, ma vuol dire che qualcuno è tornato.

Certo, tornano, ma da villeggianti, perché è la loro terra e le case sono le loro case. Riparano i tetti e aggiungono due o tre vani per i nipoti, ma vivono qui per un mese o due, poi ridiscendono a stare meglio a Pogno, a Valduggia, a Borgosesia. Qui vivono ormai in pochi, sempre più vecchi. Anche il



prete fa fatica; il sabato e la domenica gira su e giù per la valle per le messe, che sono sempre più corte perché finita una ce n'è un'altra che aspetta a sei, sette chilometri. Idem per il dottore, è rimasto un vecchio. Di dottori giovani neanche l'ombra; nessuno vuole venire tra queste colline e su per la montagna. C'è una comunità domenicale; il lunedì tutti spariti.

Intanto i bambini avevano scoperto uno stagno fangoso, in un'ansa della strada, sotto enormi castagni. Là c'erano rane e girini e insetti d'ogni specie. Si erano fermati ai bordi e bacchettavano tra le foglie morte che incupivano l'acqua, cercando di stanare qualche rana. Si sentivano solo le loro grida e i colpi di bacchetta sui sassi e sull'acqua.

Cinquanta metri più avanti, dal ciglio della strada, spuntavano tre o quattro tetti di vecchie case.

Lasciamoli qui, dissi al mio amico, noi andiamo giù per quella strada. C'è un cortile e un bar, berremo un altro caffè.

Ci dirigemmo verso uno slargo della carreggiata, passando sotto una tettoia nuova, di acciaio e plastica, riparo per la fermata del bus. Sulla parete di plastica un manifesto invitava i giovani ad arruolarsi in Marina, avrebbero avuto un mestiere, avrebbero girato il mondo.

Sullo slargo un piccolo uomo, molto vecchio, era fermo, in piedi,

guardando noi e poi dalla parte opposta. Sembrava aspettare qualcuno. Era vestito tutto di nero, quasi elegante, con una camicia bianca, al collo una cravatta grigia, il nodo appena appena unto, troppo stretto. Anche il cappello era nero. L'abito era di lana, ma non lo faceva sudare. Anzi la pelle del vecchio era liscia, emanava un buon odore di dopo barba. Anche le scarpe erano scure e lucidissime.

Io l'avevo già visto; lo vedevo spesso quando a metà mattina scendevo per quella stradina e andavo a comprare sigarette e giornale al baretto. Lo vedevo sempre vestito così, elegante, seduto su una panca a leggere il giornale che teneva disteso aperto sopra un grosso tavolo di granito. Scendendo i gradini bordeggiati da vasi con gerani rosso accecante, c'erano tre ippocastani e, sotto, il tavolo di granito. Il vecchio stava sempre là, alzava appena gli occhi dalla lettura per osservare chi scendeva e subito riprendeva a leggere. M'ero immaginato che fosse un vecchio professore o un maestro, certo la persona più distinta della valle.

Così ora lo salutammo, io e Marcello, e lui ci salutò e ci chiese che ora fosse. Noi guardammo gli orologi e precisammo l'ora. Lui pure guardò il suo orologio e assenti e disse E' in ritardo. Non capisco perché tutto questo ritardo.

Chi?, interrogammo noi, per

cortesìa e perché effettivamente ci sembrava in ansia, preoccupato di tutto quel ritardo.

Mio figlio, ci rispose, mio figlio. E' in ritardo. Doveva già essere qui da tre quarti d'ora, doveva essere già arrivato. Non capisco. Non ritarda mai, di solito è puntuale; anzi fin troppo, io lo prendo in giro. Ma lui...

Sorrise mentre continuava a parlare del figlio, fin troppo puntuale, ingegnere, sposato a Vercelli con una notaio, due bambini di sei e quattro anni, uno di nome Luca perché era un nome di moda, l'altro Umberto, come il nonno paterno, lui. Il figlio era sempre puntuale, era ingegnere. Gli ingegneri sono sempre puntuali. Anche la moglie, la notaio, puntuale anche lei. Un po' frenetica, lavorava troppo e faceva la mamma, ma mica tanto bene. Il nipote maggiore no, ma quello di quattro anni veniva su male, troppo viziato, diceva le parolacce. Però chi non le dice oggi? E chi non è frenetico oggi? Ma insomma questo ritardo cominciava a preoccupare. Non sarà successo qualcosa? Lui, l'ingegnere, guidava bene ma andava troppo forte.

Sotto, tra gli alberi, si intravedevano due curve tra il fogliame e si sentirono diversi colpi di clacson. Noi guardammo, ma l'auto ci era nascosta dal folto dei rami.

Che auto ha? Chiedemmo all'unisono.

Che auto? Non so la marca. Ne ha due, tutt'e due molto grandi, una blu scuro e una grigia, tedesca o americana, non so.

Arrivarono due auto, rallentarono, un guidatore diede un piccolo colpo di clacson, forse per salutarci, mentre noi c'eravamo spostati sul bordo della strada. Passarono e le sentimmo risuonare alla curva successiva.

Non si preoccupi, disse Marcello, tra poco arriverà. Vedrà che arriveranno.

Io aggiunsi di non stare in ansia e di scendere con noi a bere un caffè o qualcosa di fresco. Lui guardò ancora l'orologio, ma declinò l'invito.

Io non sono mai ansioso, stava dicendo, non sono mai stato ansioso. Quanti anni mi date, eh? Secondo voi quanti anni ho, io? Siamo nel 1984 e io ho ottantacinque anni, quasi ottantasei, perché sono nato nel novantanove.

Sembra un giovanotto, disse Marcello, un ragazzo.

Sono un ragazzo del novantanove, sa cosa vuol dire?

Certo che lo sappiamo. Anche lei ha fatto la guerra, la grande guerra.

La grande guerra, come no? Sono stato richiamato nel gennaio del diciotto e spedito subito al fronte. Eravamo tanti di questa valle, tutti del novantanove, e tutti sul fronte subito, a farci ammazzare.

Ma lei no, non l'hanno ammazzato.

Io no, ma siamo partiti in quattordici e ne sono tornati solo otto. Io non sono neanche tornato. Quando la guerra è finita io non mi sono neanche accorto, perché ero in ospedale con una pleurite. Scampato alla mitraglia e quasi morto di fiato corto, di tosse. Quando sono stato meglio, mi hanno trasferito all'ospedale di Brescia. Là abbiamo saputo che la guerra era finita.

Il vecchio sorrideva mentre ricordava. Aveva denti piccoli e bianchi e rughe candide attorno alla bocca.

E poi è tornato, finalmente.

E poi non sono tornato, macché. Sono restato a Brescia, in convalescenza. Quando sono stato del tutto guarito, sapete cos'è successo?

Si fermò un momento. Arrivava

un'altra auto, ma non era quella del figlio. Lui ricontrollò l'orologio e scosse la testa.

Quasi un'ora di ritardo! Purché non sia successo niente, speriamo... Be', comunque, da Brescia sono andato in Libia. Mi hanno convinto, mi hanno detto tu la guerra non l'hai mica fatta, ti hanno sparato due o tre volte e basta e se non era per la pleurite magari eri morto sul Grappa o sull'altopiano di Alano del Piave, ma non puoi tornare e dire che hai fatto il soldato, il soldato sul serio. Ma adesso ti mandiamo il Libia, così un po' di naia potrai dire d'averla fatta anche tu. Mi hanno mandato in Libia e là sono rimasto più di cinque anni.

A far che in Libia?

Come a far che? La guerra, no? Nel diciannove sono andato a Tripoli e poi nel deserto, a presidiare, a mantenere l'ordine.

E come si stava in Libia?

Bene, per Dio! Io ci stavo benissimo. I migliori anni della mia vita. Il deserto ti prende, io ce l'ho negli occhi. C'era solo quello e le palme e naturalmente lo sparto.

Lo sparto? Cos'è?

E' un arbusto. Con lo sparto ci fai tutto, il tetto, le corde i cestini. Quando avevo tempo - e ne avevo tanto - facevo cestini di sparto, li ho ancora a casa. E...e le donne, che donne le libiche. Sapete come fanno l'amore le libiche?

???

Sopra. Loro stanno sopra l'uomo, a cavalcioni. I nostri preti non volevano che noi si andasse con le donne, e ci dicevano Lasciatele stare, sono delle selvagge. Ma poi aggiungevano E va bene, se proprio non ne potete fare a meno, e va bene! Ma la donna sopra no, dicevano, la donna deve stare sotto. Solo le indemoniate stanno sopra, ci dicevano. Ma noi non ci credevamo, per noi era meglio star sotto che sopra. Il cappellano ci diceva che erano le donne a farci e noi si rispondeva va bene, va bene così, non sono indemoniate, sono come tutte le altre.

Il vecchio ci guardava e sorrideva compiaciuto. S'era scordato del figlio, dell'ansia per il ritardo. Stavamo là in piedi tutti e tre e i bambini vennero sudati a voler qualcosa da bere. Marcello diede dei soldi a suo figlio e gli disse di scendere a comprare dei ghiaccioli. Se ne

andarono vociando, mentre noi volevamo sentire ancora della Libia e di quelle donne che stanno sopra.

Il vecchio sospirò: Tornerei ancora, se potessi. Qui mi sono sposato tardi - avevo nostalgia delle libiche - e qui ho la casa, anzi le case perché tutte queste case sono mie, anche il bar e anche il negozio degli alimentari. Ma la Libia è un'altra cosa. Se potessi, tornerei anche domani, mi imbarcherei e tornerei là.

Be', mica tanto, rispondemmo noi, mica tanto. Adesso c'è Gheddafi...

Sì, ci interruppe subito lui, l'ho sentito. Quel Gheddafi da dove viene? Dove siamo andati a trovarlo?

Come dove l'abbiamo trovato?

Sì, dico, chi è 'sto Gheddafi? Avevamo solo lui da metterci? Non potevamo mandarci qualcun altro?

Io e Marcello ci guardammo senza capire.

Gheddafi non è mica italiano, dissi, è libico. E' il colonnello Gheddafi, quello che ha spodestato il re e ha cacciato via gli italiani.



Quando?, disse il vecchio. Da quando?

Quando? Nel sessantanove o nel settanta.

Ma allora la Libia non è più italiana?

E no, che non è più italiana! Non è più italiana dal quarantacinque, da quando abbiamo perso la guerra.

Restò folgorato. Incredulo. Rimase con la bocca socchiusa e gli occhi velati.

Non è più nostra!, esclamò, Non è più nostra. La Libia? - ripeteva incredulo - Abbiamo perso la Libia! L'abbiamo persa! Sicuri che l'abbiamo persa? Ma guarda cosa devo sentire! Abbiamo perduto la Libia! Proprio la Libia! Questa sì che è bella!

Ma...non lo sapeva? Non lo sapeva proprio che la Libia non è più italiana da quarant'anni?

No. Santo Dio, no che non lo sapevo. Che disastro, che disastro! Abbiamo perso la Libia.

Si mosse su e giù per la strada ripetendo quella frase, come se soffrisse e non potesse stare fermo, come se gli avessero detto che suo figlio, l'ingegnere ritardatario, fosse morto, uscito di strada a una curva.

Io guardavo Marcello e lui guardava me e non sapevamo cosa dire d'altro. Eravamo sbalorditi che quel vecchio non sapesse della Libia e che dopo tanti anni ne parlasse con tanto rimpianto, al punto d'essere ora disperato.

Marcello tentò di consolarlo: Ormai è fatta, è successo tanto tempo fa. E poi è anche giusto. La Libia è giusto che sia tornata ai libici, no?

Abbiamo perso la Libia!, continuava a ripetere il vecchio, E io che volevo tornarci e fare i cesti di sparto! Con tutto lo sparto che c'è là...

Magari lo sparto lo trova anche in Italia. Se cerca bene, magari lo trova.

No. Lo sparto libico è un'altra cosa. Lo sparto c'è solo in Libia.

Ritornarono i bambini e ci presero per le mani e ci trascinarono sulla strada, gridando che volevano ritornare a casa. Ritornammo a casa lentamente, come eravamo venuti. Ogni tanto io e Marcello ci guardavamo e ridevamo: Abbiamo perduto la Libia, ripetevamo sorridendo, abbiamo perduto la Libia.

Cos'è la Libia, chiedevano i bambini, e dove l'abbiamo persa?

Marcello se ne andò quella sera, con tutta la sua famiglia vociante, salutata dai miei figli altrettanto vocianti. La notte fu scossa da temporali e fu un bene perché il caldo era diventato insopportabile. La mattina dopo era tutto più pulito e fresco, i verdi più intensi, le foglie luccicanti.

Io andai da solo al baretto, come il giorno prima, a comprare giornali e sigarette.

Arrivai a metà mattina e lo vidi, come al solito, seduto all'ombra dei castagni, tutto vestito di nero, intento a leggere un giornale tenuto aperto sul grande tavolo di pietra. Lo salutai e lui mi sorrise.

E' poi arrivato suo figlio?

Mio figlio? Oh, sì, sì, è arrivato poco dopo che siete andati via voi. Sì, è arrivato.

Allora tutto bene.

Sì, sì, tutto bene, grazie. Mio figlio è ingegnere...

Me l'ha detto, lo so.

E' arrivato ed è subito ripartito. Solo il tempo di un saluto. Il tempo dei giovani è diverso dal tempo di noi vecchi. I giovani non hanno mai tempo. Non è una cosa bella.

No, non è bello, convenni io e lo salutai. Entrai nel bar che alla porta aveva una tenda di catenelle scaccia insetti, come una volta. Nel bar si stava bene, quasi fresco. Sopra il bancone c'erano insegne d'altri tempi: Bevete VOV, Menta Sacco vi disseta. Ordinai un caffè e comprai il giornale e mentre sorvegliavo il caffè osservavo, dalla finestra, il vecchio seduto, immobile, assorto nella lettura.

Chiesi al barista chi fosse, se fosse un professore o un maestro. Lui fece di no con la testa.

Ieri, dissi io, aspettava il figlio ed era in ansia.

Quale figlio? Disse il barista. Uscì da dietro il bancone e si accese una sigaretta e si fermò accanto a me a guardare il vecchio.

No, niente figli.

Niente figli? E allora l'ingegnere chi è?

Niente ingegneri, niente figli, niente di niente.

Ma chi è allora, chiesi, Mi ha parlato del figlio ingegnere e della Libia...

Né figlio ingegnere, né Libia. E' una brava persona, ma ogni tanto

va sulla strada e racconta a qualcuno che ha un figlio ingegnere e che è stato in Libia a fare il soldato, che è il padrone del mio bar e delle altre case... ogni tanto. Non fa male a nessuno e lui è contento di parlare con qualcuno che gli dà retta. Vi ha parlato anche dei suoi viaggi in Brasile, della brasiliana che ha sposato?

No, del Brasile no. Ma chi è?

E' uno..., uno di qui. E' nato qui e non s'è mai mosso dalla valle. Prima viveva con i genitori, adesso vive con una sorella minore che l'accudisce. Se non ci fosse lei, sarebbe all'ospizio. Faceva il fonditore di campane, giù a Valduggia, poi ha fatto per tanti anni il sacrista, adesso niente, tranne inventarsi delle storie.

E non è mai stato soldato in Libia?

Non ha neanche fatto il militare, aveva il tifo quando c'era la guerra e non so che altro. Lui ha sentito parlare della Libia quando faceva il sacrista, perché il parroco, don Aldo Marinoni, aveva fatto il cappellano in Libia. Lui ascoltava quelle storie del parroco e gli piacevano. A un certo punto ha cominciato a raccontarle in prima persona, poi ha aggiunto un figlio ingegnere con dei nipoti, poi altre storie di fantasia. Gli piace.

Io ero stupefatto e stavo là con il barista a guardare il vecchio, tranquillo, assorto nella sua lettura.

Non sa neppure leggere - aggiunse il barista -, non sa leggere. Ma gli piace star là seduto all'ombra, con davanti un giornale.

Salutai e uscii nel cortile. Mi avvicinai e il vecchio alzò gli occhi e chiuse il quotidiano. Ci guardammo per un momento e non sapevamo che dirci.

Io gli dissi che era stato un piacere conoscerlo e sentire tante cose interessanti sulla Libia e sulla coltivazione dello sparto. Lui sorrise e rispose che forse avevo ragione io e che lo sparto lo si poteva trovare anche da noi, che tutto sommato lo sparto italiano era buono come lo sparto libico. Tanto più che la Libia l'avevamo persa. Ma guarda!, sospirò intristito, Guarda cosa mi tocca sentire! Abbiamo perso la Libia e io non me ne sono mai accorto.



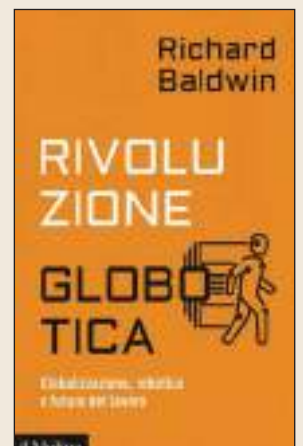
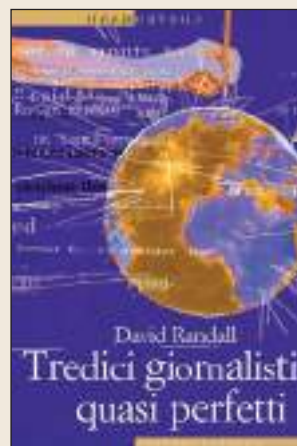
Spazio ai Libri



Segnalazioni, indicazioni, curiosità

Editoria e Giornalismo

- Giulia Maria Crespi, *Il mio filo rosso – Il “Corriere” e altre storie della mia vita*, Einaudi, Torino, 2015;
 Indro Montanelli – Marcello Staglieno, *Leo Longanesi*, Rizzoli Editore, Milano, 1985;
 Leo Longanesi, *La Sua Signora*, Longanesi, Milano, 2017 – Gruppo Editoriale Mauri Spagnol –
*La prima edizione di questo libro è uscita presso Rizzoli nel 1957 – Prefazione di Indro Montanelli –
 Postfazione di Pietrangelo Buttafuoco –*;
 Francesco Giubilei, *Leo Longanesi il borghese conservatore*, Casa editrice Odoja, Bologna, 2015;
 Andrea Ungari, *Un conservatore scomodo – Longanesi dal fascismo alla Repubblica*, Le Lettere, Firenze, 2007;
 Ivano Granata, *l’“Omnibus” di Leo Longanesi – Politica e Cultura (Aprile 1937 – Gennaio 1939) Storia dell’editoria*,
 Franco Angeli Editore, Milano, 2016;
 Leo Longanesi, *Parliamo dell’elefante (frammenti di un diario)*, Longanesi & C., Milano, 1947;
 Leo Longanesi, *Ci salveranno le vecchie zie?*, Milano, 1954;
 Giovanni Ansaldo, *Il giornalista di Ciano – Diari 1932–1943*, Il Mulino, Bologna, 2000;
 Salvatore Merlo, *Fummo giovani soltanto allora. La vita spericolata del giovane Montanelli*,
 Mondadori, Milano, 2016;
 Sandro Gerbi – Raffaele Liucci, *Lo stregone – La prima vita di Indro Montanelli*, Einaudi, Torino, 2006;
 Gaetano Afeltra, *Corriere primo amore – storia e mito di un grande giornale*, Bompiani, Milano, 1984;
 Indro Montanelli, *Gente qualunque – Giorno di festa – Qui non riposano – Gente qualunque e altre cronache*,
 Rizzoli, Milano, 1965;
Piccoli tasti, grandi firme – L’epoca d’oro del giornalismo italiano (1950 – 1990) – a cura di Luigi Mascheroni,
 La Nave di Teseo editore, 2019;
 Pierluigi Allotti – Raffaele Liucci, *Il “Corriere della Sera” – biografia di un quotidiano*, Il Mulino, Bologna, 2021;
 Glauco Licata, *Storia del Corriere della Sera*, Rizzoli, Milano, 1976;
 Indro Montanelli – *Il giornalismo, la storia, la narrativa – a cura di Alberto Malvolti*, Leo Olschki editore,
 Firenze, 2011;
 Raffaele Liucci, *Leo Longanesi – un borghese corsaro tra fascismo e Repubblica*, Roma, 2016;
 David Randall, *Tredici giornalisti quasi perfetti*, Editori Laterza, Bari – Roma, 2007;
 Franco Martinelli, *La farmacia di fronte – Cronaca quasi vera del Corriere – con un’appendice per i non addetti ai
 lavori*, Mursia editore, Milano, 1974;
 Giampaolo Pansa, *La Repubblica di Barbapapà – Storia irriverente di un potere invisibile*, Rizzoli, Milano, 2013;
 Umberto Eco, *Sulla televisione – Scritti 1956 – 2015 a cura di Gianfranco Marrone*;
 La Nave di Teseo editore, Milano, 2018;
 Carlo De Martino – Fabio Bonifaci, *Dizionario pratico di giornalismo*, Gruppo Ugo Mursia editore, Milano, 1990;
 Nicola Carraro – Alberto Rizzoli, *Rizzoli – La vera storia di una grande famiglia italiana*, Mondadori Electa s.p.a.,
 Milano, 2015;
 Enrico Decleva, *Arnoldo Mondadori*, Mondadori Libri s.p.a., Milano, 2021;
 Luciano Segreto, *I Feltrinelli – Storia di una dinastia imprenditoriale (1854 – 1942)*, Giangiacomo Feltrinelli Editore
 (“Universale economica” – Storia), Milano, 2019;
 Richard Baldwin, *Rivoluzione Globotica – Globalizzazione, robotica e futuro del lavoro*, Il Mulino, Bologna, 2020 ✕



Pitigrilli: pensieri e aforismi

Torinese di nascita, fu molto noto nel secolo scorso: giornalista, scrittore e aforista; autore di racconti e romanzi, con contenuti che spaziavano dal grottesco all'erotico, dall'umoristico al satirico.

Il suo vero nome era Dino Segre; deve il suo pseudonimo ad una pelliccia che indossava sua madre: *petis-gris*. Ebbe una vita movimentata, in società come in politica. Passò molti anni in Argentina, dove sviluppò l'amicizia con Peron; quindi a Parigi, dove frequentò i migliori salotti dell'epoca.

Tra i suoi libri più noti: *La meravigliosa avventura*, *Il dizionario anti-ballistico*, *Il pollo non si mangia con le mani*, *La vergine a 18 carati*, *Dolicocefala bionda* (rara locuzione che sta a significare donna con la testa a pera).

La casa editrice Sonzogno lo seguì per tutta la vita. Molto vivaci e pungenti i suoi aforismi, nei quali si ritrova il suo carattere polemico, irriverente e caustico.



Non ci si deve vergognare a cambiare idea, il difficile sta nell'averne idee di ricambio.

Cosa ci vuole a conquistare una donna? Poco o nulla: basta lasciarsi conquistare.

Se un giornalista dovesse scrivere solo le cose in cui crede, i giornali uscirebbero in bianco.

Si loda chi sfoggia falsa modestia: ma la modestia è sempre falsa.

La donna è il compimento virtuale dell'uomo: essa vede anche l'altra faccia della verità.

L'uomo esce dalla sua vita quando si sposa; la donna invece vi entra.

I letterati detestano le ripetizioni: è come per una donna indossare due volte lo stesso vestito.

Prefazione: quella cosa che l'autore scrive dopo, che l'editore pubblica per prima, e che il lettore non leggerà né prima né dopo.

Riconoscenza: sentimento di chi ha ancora qualcosa da chiedere.

Ermetici: poeti che nessuno compera. E se qualcuno lo fa, si guarda bene dall'aprirli.

La sincerità è un ritorno alla natura, come andare scalzi e prendere il cibo con le mani. La civiltà ci ha insegnato ad usare le scarpe, le posate, e a dire bugie.

Nei salotti inglesi si simula la virtù; nei salotti intellettuali, il vizio.



L'etilismo: così si chiamano le sborneie dei ricchi.

È difficile ignorare le cose che sappiamo, e dobbiamo fingere di non sapere.

www.panequotidiano.eu



il mio pane è tuo

LASCITO TESTAMENTARIO

Ti offriamo quello che abbiamo, con la semplicità di un gesto che non chiede ringraziamenti, ma che vuole essere un momento di condivisione e di solidarietà.

Il mio pane diventa il tuo pane, donato con amore.

Per informazioni: donazioni@panequotidiano.eu
Tel. +39 02 583 104 93



A fianco di chi ha bisogno

**FAI CHE OGNI GIORNO
SIA PANE PER TUTTI**



Pane Quotidiano



Per donare ogni giorno pane
e generi alimentari a chi è più
fragile abbiamo bisogno di te.

Sostieni
Pane Quotidiano.

**DONA
ORA**

**Chiama il numero 02 58310493
Vai sul sito www.panequotidiano.eu**