



Notiziario
Tre Emme

Club Tre Emme di Roma

n. 139 - Febbraio 2022





EDITORIALE

IL PUNTO DELLA SITUAZIONE

Carissime amiche,

eccoci arrivate al penultimo editoriale da Presidente di questo Direttivo, ed anche questa volta vorrei iniziare queste mie righe con le mie più calorose congratulazioni per il nuovo incarico di Sottocapo di Stato Maggiore della Marina Militare all'Ammiraglio di Squadra Giuseppe Berutti Bergotto, una cara persona ed un valente militare, che ha sempre dimostrato una grande vicinanza alle nostre attività oltre ad essere un attento lettore di questo notiziario. "Mare calmo e vento in poppa" Ammiraglio e che il futuro possa essere foriero di grandi soddisfazioni professionali e personali.

Adesso a noi care amiche, mentre vi sto scrivendo sono appena iniziate le elezioni del Presidente della Repubblica. Ho cercato di seguire la vicenda attraverso il canale RAI Italia, unico legame televisivo dall'Indonesia con la madre Patria e durante le dirette, mentre inquadravano la piazza di Montecitorio, ho visto il deserto. Sono rimasta davvero male, perché a dicembre quando sono partita, l'aria era molto diversa, si respirava il calore natalizio e in previsione delle festività il clima era abbastanza rilassato e pervaso dalla voglia di ritorno alla normalità. Per un momento sono ritornata indietro nel tempo ed ho visto ripresentarsi lo spettro delle chiusure, cosa che mi ha fatto sussultare. Purtroppo di tutto questo ne avevo il sentore. Infatti durante le riunioni del Direttivo on-line, che abbiamo continuato a fare in questo periodo, mi avevano messo al corrente della situazione tanto che, purtroppo, con il perdurare della pandemia siamo state costrette a cambiare la prassi consolidata delle nostre attività sociali. Come stabilito il 19 gennaio u.s. durante l'Assemblea Deliberante, l'appuntamento annuale con la Convenzione Nazionale quest'anno non avrà luogo né in presenza né on-line per una serie di comprovati motivi organizzativi a fronte dell'esiguità degli argomenti da trattare dovuti alla sospensione obbligatoria delle attività. Tuttavia, come accennato sempre in Assemblea Deliberante, abbiamo messo in programma sia un pranzo sociale il prossimo 15 febbraio, giorno dell'assemblea mensile, sia un'interessante conferenza sulle uova di Fabergé, programmata per il giorno delle elezioni, che verrà svolta sia in presenza quanto on-line, nella speranza che la situazione dei contagi migliori. Le elezioni sono state fissate inderogabilmente per il giorno 23 febbraio, data in cui speriamo di poter ottemperare a questa importante attività sociale e che speriamo possano svolgersi nella massima sicurezza e nel rispetto delle regole anti-covid, in modo da non dover variare il percorso della vita associativa ancora una volta. Tutto il direttivo è più che mai convinto di portare a termine questa esperienza per lasciare spazio a un nuovo team che, siamo sicure, porterà avanti in modo eccellente le attività, sostituendo un gruppo che dopo due anni d'intenso lavoro sotto più profili, vuole, secondo noi giustamente, cedere il testimone.

I latini sollevano dire: "*Nemo omnibus placet*"

Ovvero "nessuno può piacere a tutti", tuttavia consentitemi di dire che questo direttivo cede il testimone con la consapevolezza di aver cercato di fare il meglio in un momento particolarmente delicato come quello che abbiamo passato.

Vi abbraccio da lontano, ma affettuosamente, tutte

Michela Marignani Pitton



PER NON DIMENTICARE LA SHOAH E LA “NORMALITÀ” DEI GIUSTI

Irma Staderini*

Nel ricordare la Shoah oggi ha particolare rilievo il ruolo svolto da chi, nell'Europa occupata dai nazisti, ha cercato di impedire la realizzazione dello sterminio degli Ebrei: i “Giusti fra le nazioni”. Il termine “Giusto” è tratto dal passo del *Talmud*, uno dei testi sacri dell'ebraismo, che afferma: “Chi salva una vita salva il mondo intero”.

Nel 1963 lo Yad Vashem, il Memoriale della Shoah di Gerusalemme, ha proclamato Giusti i non ebrei che hanno salvato ebrei dalla deportazione e da una morte quasi certa; li hanno nascosti, nutriti, procurato documenti falsi, esponendo a grandi rischi se stessi e le loro famiglie, senza attendere ricompense materiali. Da allora la ricerca dei Giusti e il conferimento della relativa onorificenza, che avviene sulla base delle testimonianze dei salvati e dopo una accurata indagine storica, non si sono mai arrestati.

I Giusti italiani sono oggi circa cinquecento, persone di diversa età, estrazione sociale, grado di istruzione. Fra loro Giorgio Perlasca, che, fingendosi console spagnolo a Budapest, salvò la vita a migliaia di ebrei ungheresi, e Gino Bartali, il campione del ciclismo, che nella Toscana occupata trasportava nella canna della bicicletta documenti falsi destinati agli ebrei.

Anche i miei due nonni paterni, Bice e Fausto Staderini, fecero la scelta “giusta”, anche se in palese contrasto con le leggi razziali del 1938 e le disposizioni militari e di polizia dei nazisti, che dopo l'8 settembre 1943 avevano esteso la caccia agli ebrei anche nel nostro paese.

In nome del loro senso morale decisero di accogliere nel loro villino al quartiere Prati i due bambini Bianca Maria e Marcello, figli di Elvira Perugia Campagnano. Iniziarono così i mesi nei quali la famiglia Staderini, che già contava sei figli, divenne più numerosa, fino alla Liberazione il 4 giugno 1944. I bambini si salvarono e così i loro genitori; ancora oggi le due famiglie sono in rapporto.

Grazie all'impegno di Bianca Maria nel 2010 si è giunti al riconoscimento e oggi i nomi dei due coniugi Staderini sono incisi sul Muro dei Giusti dello Yad Vashem. In seguito, nel 2017, la Fondazione Wallenberg, intitolata al “Giusto” svedese, ha riconosciuto il villino di Prati come “Casa di vita”, perché ha ospitato i perseguitati dal nazismo; in questi luoghi – case private, conventi, ospedali – viene apposta una targa commemorativa. Grazie ai Giusti e alle “Case di vita” oggi è possibile parlare non solo di chi non è tornato, ma di chi si è salvato.

La guerra, il razzismo, la violenza e le dittature mettono tutti di fronte a circostanze eccezionali, alle quali si può reagire con conformismo, paura, indifferenza, oppure con una scelta di responsabilità morale, ispirata dall'esercizio di un pensiero critico. I Giusti, compresi i miei nonni, non hanno mai divulgato la loro opera di salvataggio, convinti della “normalità” del proprio comportamento. Perlasca, a chi gli chiedeva dove avesse trovato il coraggio per agire, rispondeva: “E tu, che cosa avresti fatto al mio posto?”.

Per saperne di più:

<https://it.gariwo.net/storie-di-giusti>

<https://www.raoulwallenberg.net/>

*Irma Staderini insegna Italiano, Storia e Geografia in una scuola media di Roma. Collabora con l'Istituto per la storia d'Italia dal fascismo alla Resistenza (Irsifar) e si occupa da anni di didattica della storia contemporanea, di storia di genere, della Shoah, in particolare del rapporto fra storia e memoria, e di educazione civica



Bice Staderini e Fausto Staderini





RIFLESSIONI INTERIORI PER MEGLIO COMPRENDERCI NOI E L'AMBIENTE, SAN FRANCESCO E IL LUPO

Antonio Ricciardi*



Fratello Lupo, quello di Gubbio che il Santo, che ha celebrato il Creato con il suo Cantico, primo vero documento ambientalistico, ha ammansito col solo suono della voce, salvando una popolazione terrorizzata dalla sua presenza.

Erano i tempi in cui i lupi erano i veri padroni delle foreste italiane, e non solo, poi sono scomparsi, o meglio, li abbiamo eliminati noi proprio perché le favole con il lupo cattivo, quello di Cappuccetto Rosso per intenderci, hanno avuto il sopravvento sull'immagine del lupo rispettoso del Santo.

Abbiamo fatto bene? Certamente no, se è vero che oggi l'Europa finanzia i progetti di ripopolamento del lupo.

Il programma LIFE ha avuto inizio nel 1992, quando l'opinione pubblica ha preso coscienza della necessità di proteggere l'ambiente. In particolare, i progetti LIFE WOLFALPS EU, in continuità con altri progetti LIFE a tutela dei grandi carnivori, vogliono migliorare la coesistenza fra il lupo e l'uomo per garantire la conservazione nel tempo del nostro amico nelle zone in cui si sta riproducendo.

Infatti, una vera persecuzione aveva portato agli inizi del '900 alla quasi completa estinzione del lupo sulle Alpi, scongiurata infine nel 1971 grazie a un decreto ministeriale che ne vietava l'uccisione su tutto il territorio nazionale, anche se i primi segnali concreti di ripopolamento si sono registrati solo verso la fine del secolo.

Ora, da ottobre 2020 a marzo 2021, si è svolto il primo piano coordinato di monitoraggio nazionale del lupo con avanzate tecniche di osservazione sull'intero stivale, dalle Alpi alla Calabria, per avere finalmente la stima completa e aggiornata della distribuzione del lupo in Italia.

L'ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale) organo del Ministero dell'Ambiente, con il progetto Life ha previsto, per la prima volta, disegni di campionamento avanzati e protocolli standardizzati, coinvolgendo Regioni, Parchi Nazionali e Carabinieri forestali, mettendo in campo zoologi e genetisti, anche con la collaborazione di FEDERPARCHI (Federazione Italiana dei Parchi e delle Riserve Naturali).

Serve il lupo a noi umani? Forse non direttamente. Certamente serve all'ecosistema, un equilibrio delicato che si fonda sul mantenimento delle specie autoctone, di cui questa specie fa parte.

Un'esperienza significativa è quella del parco americano di Yellowstone, dove il lupo era stato eradicato dall'uomo e la cui reintroduzione, negli anni '80, ha avuto effetti sorprendenti: la popolazione di alci, la loro preda favorita, è diminuita, quindi la foresta è rinata, i coyote, antagonisti dei lupi, si sono spostati in territori per loro più sicuri consentendo così la diffusione di volpi, lepri, uccelli e, particolarmente, dei castori che, con la loro ingegneria hanno mitigato il dissesto idrogeologico, favorendo lo sviluppo di tante altre specie minori ma di grande valore per il complesso ecosistema. Morale: l'effetto dall'alto verso il basso della reintroduzione in un ecosistema di un predatore apice come il lupo produce sulla flora e sulla fauna significativi effetti a cascata, di grande valore ambientale.



Ma se abbiamo paura del pungiglione delle api, possiamo mai ammettere il lupo al nostrouscio di casa? Torniamo sempre alla necessità di una consapevolezza diffusa, unica strada per la convivenza pacifica.

Nella dieta del lupo non c'è l'uomo che, anzi, è considerato da lui il più pericoloso antagonista (quale in effetti è per tutte le altre creature), quindi da evitare, a prescindere. Il rischio, che comunque pure esiste, è conseguente alla nostra minore conoscenza che ci porta a comportamenti errati, quale invadere il suo territorio quando vi sono cuccioli, avventurarsi nei boschi isolati e indifesi (soprattutto bambini e persone non autosufficienti), attirare gli animali selvatici negli abitati con cibo comunque messo a disposizione.

Il vero pericolo è rappresentato soprattutto dalla diffusione degli "ibridi" (frutto dell'accoppiamento tra lupi e cani randagi), praticamente animali selvatici che però non temono di avvicinarsi all'uomo, che non sono ammessi nel branco e quindi non rispettano le rigide regole che rendono prevedibili e quindi sicuri i comportamenti del lupo.

Quando si avvista un lupo in un nuovo territorio, fenomeno ormai usuale sia per la tutela accordata alla specie che per l'incremento delle zone boscate, occorre istruire subito la popolazione per evitare situazioni di allarme sociale e far conoscere le regole per l'armonica convivenza.

Ma il lupo è anche l'antagonista naturale che può aiutarci nel contenere l'eccessivo ripopolamento degli ungulati, fenomeno che in Italia sta assumendo proporzioni davvero preoccupanti per la difficoltà di attuare efficaci piani di contenimento.

Quindi, il lupo non è e non deve essere un nostro nemico, anzi. Ma se non riusciamo a vederlo come fratello, con occhio francescano, accettiamolo senz'altro come alleato nella lotta per la conservazione dell'ecosistema e la tutela dell'ambiente.



**Il Gen. C.A. Antonio Ricciardi è stato comandante dei carabinieri forestali.*



UN TEMPO SAREBBE STATO FACILE AMARMI GABRIEL GARCIA MARQUEZ

Carla Pullano

“Nulla a questo mondo è più difficile dell'amore”.

Queste parole dello scrittore Gabriel Garcia Marquez evidenziano la difficoltà dei rapporti umani. È davvero ostico, soprattutto oggi, nell'era del tutto e subito, gestire le relazioni amorose.

Stare insieme non è mai un percorso facile da affrontare e questo lo scrittore colombiano lo sapeva bene: nel suo celebre romanzo “L'amore ai tempi del colera” riassume tutta la sofferenza e la forza di reagire grazie all'amore. L'amore quando arriva va accolto, ma è difficile farlo se la vita ha posto ostacoli e storie sbagliate. Guarire da una relazione andata male non è semplice e a soffrire non è solo la mente, ma anche il corpo. In questi versi, a lui attribuiti, si riassume tutta la sofferenza e la paura nel ricominciare, nell'affidare il cuore ad un'altra persona, sperando che questa non lo maltratti.

Ero dolce.

Credevo nelle promesse, nelle parole.

Giustificavo tutto, anche il male che sentivo e non ammettevo.

Mi prendevo la colpa anche se non la capivo.

Pur di non perdere chi amavo, sopportavo ogni mancanza.

Anche quando mancavo io e non sapevo più ritrovarmi.

Abbracciavo senza chiedere nulla in cambio.

Ero indifesa.

Da proteggere.

Da distruggere.

Oggi è difficile amarvi, restarmi accanto.

Rispettare i miei spazi, comprendere i miei silenzi,

la mia indipendenza, il mio bisogno di vivere e di costruire usando solo le mie forze.

Io che del mio equilibrio cercavo, sofferto e trovato

ne faccio un vanto da gridare al presente ogni giorno.

Io che credo nell'Amore molto più di ieri.

Amore che non ha nulla a che fare con le briciole,

con l'arroganza, con l'assenza, con l'infedeltà.

Oggi è difficile amare la donna che sono diventata.

Dopo i sogni sfumati, le ali spezzate, le labbra spaccate.

Sicura delle mani da stringere che vorrei e degli occhi che non vorrò più incrociare.

È difficile.

Forse è impossibile.

Sicuramente è raro incontrare un'anima che ci ami

oltre noi stessi, dove fingiamo di essere forti mentre

imploriamo gli abbracci di chi possa amarci sapendoci fragili ed imperfetti.

Io dell'amore non so molto, forse.

Non posso insegnarlo.

Ma so che ha a che fare con il rispetto.

E con le scelte che non si impongono, ma si costruiscono.

Insieme.

Quando si diventa l'unica scelta e mai una opzione trattante.

Alla ragazza che sono stata devo tanto, soprattutto scuse.

Alla donna che sono, un promemoria:

ricordati delle tue ali, ricordati di te.

All'Amore, a quello come dico io.





Un tuffo nella natura lontano dallo stress

ROCCACARAMANICO: UN PAESE DA PRESEPE

Elisabetta Rossi De Giorgi



Nel parco naturale della Maiella ad una altezza di metri 1.050 si trova Roccacaramanico, un paesino da Presepe con case di pietra e stradine di erba.

Il paese è probabilmente nato come punto di osservazione e difesa. Se ne hanno notizie già dall'anno 875 come zona di possesso dell'abbazia di Casauria.

Successivamente varie famiglie hanno esteso il loro potere sul territorio: D'Aquino, d'Aragona, D'Angiò, Colonna, Carafa.

Dalla seconda metà del settecento la zona ha risentito della distruzione dei boschi ridotti a pascolo e della presenza sul territorio del fenomeno del brigantaggio. Nell'ottocento la popolazione viveva una vita semplice con poche pretese basate sui proventi di allevamento e coltivazione, una economia quindi unicamente agropastorale.

Il XX secolo rappresenta per Roccacaramanico il periodo dello spopolamento e dell'emigrazione verso Australia e Stati Uniti alla ricerca di condizioni di vita migliori.

Nel 1971 gli abitanti rimasti erano venti, ridotti a quattro nel 1981. Alla fine degli anni ottanta, il paese era abitato da una sola persona, Angiolina Del Pace, che destò, con la sua presenza, l'interesse dei media.

Oggi il paese ha gradualmente ripreso a vivere grazie al turismo e alla ristrutturazione delle vecchie abitazioni diventate seconde case. I nuovi abitanti hanno fondato l'Associazione Roccacaramanico e curato lo sviluppo di un piccolo Museo etnografico che custodisce oggetti e utensili legati alle attività agricole, artigianali e pastorali e che attraverso pannelli racconta le vicende del Brigantaggio.

C'è in questa rinascita di Rocchetta, come viene affettuosamente chiamata, un forte amore per questo piccolo paese, il desiderio di rimanere fedeli alla tradizione e di preservarne la bellezza naturale.

Qui è possibile, anche se per pochi giorni, dimenticare lo stress delle nostre vite e veder passare davanti alla finestra volpi, istrici giganti, cavalli liberi e grossi cani pastore, oltre ad ammirare magnifici tramonti sulla Maiella.



Dal 12 febbraio al 1 marzo 2022 IL CARNEVALE DI VENEZIA IN TEMPO DI COVID

Maresa Secondi Mongiello



“Il Carnevale ci sarà ma soft” hanno preannunciato il sindaco di Venezia, Luigi Brugnaro, e l’assessore al Turismo del Comune, Simone Venturini. Niente volo dell’Angelo ad aprire le manifestazioni come negli scorsi anni per evitare assembramenti. Il Carnevale dimostrerà la bellezza della città e la sua sicurezza in attesa della primavera e del ritorno del turismo. Sarà comunque una manifestazione che “Venezia è pronta a ripartire” iniziando con eventi culturali nei teatri e nei musei - in sicurezza -. Gli spettacoli saranno diffusi nei campi e nelle calli, in varie zone della città; a San Marco si potrà passeggiare in maschera; gli scenografi della Fenice con il direttore artistico Massimo Checchetto hanno realizzato una macchina scenica che permette di farsi fotografare ed essere visti sui social del Comune e di Vela partecipando così al concorso della più bella maschera, con votazione virtuale da tutto il mondo. In Arsenale si terrà un doppio spettacolo sull’acqua, a numero chiuso.

A questo punto, un po’ di storia: Carnevale (da *carnem* levare secondo un’interpretazione, ma ve ne sono molte altre) indica un periodo di allegria, spensieratezza, della ‘licenza’ di cambiare identità indossando una maschera (che in alcuni casi indica meglio l’essere interiore, ma in questi due lunghi anni, della ‘maschera o mascherina’, siamo tutti stanchi e vorremmo farne a meno) e cade tra l’Epifania e le Ceneri. Ecco perché si vedono nelle pasticcerie frittelle e galani, quando ancora non si è finito il panettone e il pandoro. Nel calendario folkloristico la data varia nelle diverse regioni, ma generalmente si concentrano nel giovedì grasso fino al martedì prima delle Ceneri. Ci sono i carnevali tradizionali, in quasi tutti i popoli del mondo, dai saturnali romani a quelli di Venezia (che duravano anche sei mesi), Viareggio, Nizza, Rio de Janeiro. La Quaresima viene definita la controfigura femminile del Carnevale o la moglie (che cinica metafora, povere noi!). Le origini del



Carnevale di Venezia sono testimoniate in un documento del doge Vitale Falier (1094) dove la parola Carnevale viene citata per la prima volta: la necessità di un periodo in cui tutti potevano organizzare divertimenti e festeggiamenti e nascondersi dietro una maschera, deridere le autorità, sfogare i propri malumori, mantenendo l’anonimato. ‘Bauta, tricorno, mantello’ compongono la maschera veneziana originale, altri modelli sempre più ricchi e adornati sono opera dei maschereri; preziosi molti costumi sartoriali.



Bruno Tosi (1937-2012), giornalista veneziano, denominato “sovrano del Carnevale”, ideatore e regista della Festa delle Marie, oltre che di tante altre iniziative (partner Il Gazzettino con “Venezia è” e Vela), aveva portato in auge questa festa legata agli scontri dei veneziani con i narentani, pirati che infestavano l’Adriatico da Venezia a Otranto e con le loro scorrerie provocavano delle vere e proprie guerre.



Le Marie 2020 al Carnevale di Venezia 2021

Il 31 gennaio ricorda la vittoria dei veneziani sui pirati che avevano rapito delle giovani veneziane, le quali si stavano recando nella chiesa di S. Pietro in Olivolo per far benedire le loro doti prima di sposarsi.

I narentani, raggiunti dai veneziani in quel di Caorle, furono sgominati e dovettero liberare le fanciulle. Quest’anno la festa delle Marie si svolgerà in forma più intima, senza il tradizionale corteo, ma con presenza alle varie feste in maschera nei palazzi; non dovranno esserci assembramenti e la maggior parte degli eventi sarà in streaming, salvo qualche iniziativa in presenza con numeri contenuti. Il giorno di selezione delle Marie avverrà il 14 febbraio. La scelta delle dodici ragazze è uno dei momenti più importanti del Carnevale di Venezia che rievoca la festa. L’organizzazione è dell’Associazione “Venezia è” ed è resa possibile grazie al sostegno del Comune e di Vela spa.

Le giovani dovranno inoltrare la domanda all’indirizzo info@festadellemarie.com e consegnare compilato il coupon de “Il Gazzettino”, media partner ufficiale dell’evento. Dovranno avere tra i 18 e i 28 anni, risiedere nella città Metropolitana o essere nate a Venezia anche se residenti fuori. Non si tratta di un concorso di bellezza ma di “un elogio” alla bellezza di Venezia - spiega la presidente Maria Grazia Bortolato - di cui le dodici giovani potranno godere nell’arco dell’anno; potranno indossare abiti sontuosi confezionati dall’atelier Pietro Longhi con tessuti Rubelli, e avranno molte altre occasioni di partecipare a vari eventi. Tra i giurati ci saranno oltre al direttore artistico del Carnevale, Massimo Checchetto, Roberto Papetti, direttore de “Il Gazzettino” e Claudio Venier presidente dell’Associazione Piazza San Marco. Dice Fabrizio Doria, direttore operativo Vela, che la Festa delle Marie è “un appuntamento preziosissimo, ancora tra i più ambiti e rinomati di tutta la manifestazione”.





Una tradizione antica IL CARNEVALE DI FOIANO

Michela Marignani



"Il Carnevale di Foiano della Chiana in provincia di Arezzo, è una manifestazione che si svolge annualmente, ed è uno dei più famosi e antichi carnevali italiani, essendo stati rinvenuti documenti risalenti all'edizione del 1539..." Questo dice il sito Wikipedia, ma come tutte le manifestazioni che si svolgono all'ombra di qualsiasi campanile italiano c'è molto di più, c'è una divisione in quattro cantieri Azzurri, Rustici, Bombolo e Nottambuli, che durante tutto l'anno lavorano alacremente per creare questi grandissimi carri allegorici in cartapesta dando una forma alle idee dei "cantieristi", gente

comune che s'improvvisa geometra, meccanico, falegname, pittore insomma artisti che si mettono alla prova per allietare le quattro domeniche del carnevale della cittadina toscana. E tutto prende vita in un'aria scanzonata che coinvolge gli uomini nei lavori più pesanti e le donne nel cucire e sistemare i vestiti per le sfilate che precedono il carro, c'è poi un organismo "super partes" detto Comitato del Carnevale che giudica i carri e le sfilate durante la kermesse carnevalesca, e fin dagli albori durante la serata finale viene fatta la "rificolonata" ovvero il funerale con tanto di lanterne di Re Giocondo, un fantoccio sempre in cartapesta, imbottito di fuochi d'artificio, che su un carro viene portato al rogo nella piazza principale e nel momento in cui vengono accese le micce, esplode portandosi dietro l'allegria del carnevale e preparando l'atmosfera per la Quaresima. Questo funerale viene accompagnato da un testamento, uno dei momenti più temuti da tutti i paesani in quanto Re Giocondo a mo' di scherzo lascia in eredità alcune delle sue cose ai sudditi che se lo meritano, il tutto condito da versi in rima pronunciati dalla finestra del comitato del carnevale.

Questi alcuni versi del testamento del 2020:

*O sudditi gentili, in piazza convenuti
Vi prego state calmi e non fate starnuti.
I tempi sono duri, il mondo intorno è mesto
Quest'anno 20 20, sapete ch'è bisesto...
... si passi immantinente ad elargir di tutto,
senza pensare oltre a quanto c'è di brutto
e i primi nominandi saran quelli che in fondo,
hanno sgarrato un poco nel regno di Giocondo,
ma non per questo immuni dall'essere citati
e, al popolo sovrano essere segnalati.*

*Un mezzo di trasporto di grossa cilindrata,
col simbolo d'Ippocrate posto sulla fiancata,
sia dato al dottor Vanni, al secolo Roberto,
così che riconosca esser la sua, sia certo,*

*visto che giorni addietro, col suo telecomando
più volte invan tentava d'aprirla, sino a quando
dopo una mezz'oretta s'accorse, con stupore,
esser quello il mezzo del proprio Direttore*

*... Amici della zucca, è grande il nostro amore
per quella vostra fiera che ci sta molto a cuore
perciò duemila zucche porteremo a Foiano,
munite di ganasce oppur di freno a mano,
tal che non risucceda come fu l'anno scorso,
quando presero il via a ruzzolar pel Corso
creando gran scompiglio e pure un bel casotto
da piazza Benedetto fin giù al Quarantotto!!*

*... Finiti i Nostri averi, null'altro allor Ci resta
che dipartire in fretta e por fine alla festa,
coscienti che il destino non può più rimandare
quello ch'è già scritto e non si può cambiare*

*e allor s'alzi possente la fiamma distruttrice,
a far del Nostro corpo forza liberatrice
per un futuro nuovo, foriero di salute,
di civici valori e perché no volute
e affratellanti gesta a far di questo mondo,
motivo di ritorno pel vostro Re GIOCONDO.*

Una tradizione come tante, ma anche un importante fenomeno sociale e culturale che tiene uniti gli abitanti di questo paese ed ha portato alle luci della ribalta questo piccolo borgo alle pendici dell'Appennino.



La Puglia da scoprire IL CARNEVALE IN PUGLIA

Clara Ricciardelli

Il Carnevale in Puglia è una manifestazione molto seguita e festeggiata che richiama numerosi turisti da altre Regioni d'Italia ed anche dall'estero. Nei carnevali pugliesi si fondono in un mirabile unicum tradizione popolare, riti, processioni, maschere, sfilate di carri allegorici, ricette tipiche della gastronomia locale in un continuo rimescolamento di sacro e profano.

Il Carnevale più antico è certamente quello di Putignano in provincia di Bari che affonda le sue radici nel 1394, ai tempi delle incursioni saracene. Nasce come "Festa delle Propaggini", un corteo festante formato da contadini che avevano lasciato il lavoro nei campi per seguire e proteggere all'arrivo in città le reliquie di Santo Stefano Protomartire che colà dovevano essere custodite. Nel carnevale moderno sono rimasti "il passaggio del cero" per il perdono dei peccati, i "propaggianti" che recitano in vernacolo dialettale brani satirici, perché ricordiamo che "a carnevale ogni scherzo vale!". C'è la rappresentazione della "Festa dell'orso", le sfilate dei carri del giovedì, l'estrema unzione e il funerale del carnevale del martedì grasso. In tale occasione la "campana dei maccheroni" di cartapesta batterà 365 rintocchi in circa un'ora, giusto il tempo di "strafocare" i maccheroni prima che dopo i bagordi e l'allegria ci si ritrovi nella Quaresima!



La maschera simbolo a Putignano è "Farinella" che dà il nome anche alla farinella, un antico piatto dei contadini a base di ceci e orzo tostati con aggiunta di sale da accompagnare con erbe selvatiche e cipolle. Ci sono le "carteddate" (cartellate) di Carnevale che si mangiano qui ma anche in tutta la Puglia, una sfoglia di impasto che viene fritta e poi immersa nel mosto cotto. C'è "l'intorchiata", un biscotto dalla tipica

forma intrecciata a base di mandorle, il "sasanello", un biscotto a base di noci, mandorle e vincotto. Spostiamoci a Massafra in provincia di Taranto per un carnevale altrettanto rinomato che inizia il giorno di Sant'Antonio Abate, il 17 gennaio, da cui il detto "De Sant'Antuòne, maschere e suòne", perché secondo l'antica tradizione i contadini e chiunque possedeva un animale portavano il proprio bestiame a farlo benedire proprio presso la chiesa del Santo. La giornata diveniva un evento festoso con l'accensione di falò, giochi rurali come il "lancio del caciocavallo", balli e banchetti. Il moderno carnevale massafrese risale al 1951 quando un gruppo di ragazzi annunciò che il primo giorno di carnevale in paese si sarebbe svolta una corrida!



E infatti quel giorno si presentarono su di un carro allegorico ritraente un toro infuriato in cartapesta impersonando torero e picaderos. L'arte della lavorazione della cartapesta a Massafra si tramanda infatti da generazioni. Le maschere tradizionali sono "Gibergallo", un simpatico pagliaccio in frac bianco e nero, maglia a strisce gialle e rosse, truccato da clown con un gallo al guinzaglio e "Lu Pagghiuse" che rappresenta una caratteristica di Massafra, la passionalità, che però spesso si spegne proprio come un fuoco di paglia. La maschera è una via di mezzo tra un contadino, un menestrello e un giullare con al seguito una bisaccia e il "cupa cupa" uno



strumento musicale di origini antiche e legato alla cultura contadina. Anche a Massafra cartellate a volontà come a Natale e anche taralli dolci, chiacchiere e bocconotti (dolcetti di pasta frolla ripieni di crema e marmellata di amarene). La carrellata dei carnevali pugliesi si conclude a Manfredonia in



provincia di Foggia. Antichissimo carnevale anche questo, derivante da riti e feste in nome di Dioniso. Quello moderno risale al 1950, quando appaiono i primi carri allegorici realizzati dai migliori artigiani del luogo per arrivare alla “Sfilata delle meraviglie”, che coinvolge le scuole del paese e quelle dei paesi limitrofi con tantissimi bimbi in festa. A Manfredonia la maschera protagonista è “Ze Pèppe” che proviene dalla campagna e rappresenta il re del paese che porta a tutti i cittadini spensieratezza e buonumore. Al termine del carnevale il re viene bruciato in un rogo pubblico a simboleggiare la fine del periodo di sregolatezza e frenesia. E le nonne cosa preparano durante il carnevale di Manfredonia? La fanno da padrone le “ferrate”, tortine di pasta sfoglia ripiene di farro, ricotta, maggiorana, sale e cannella, nate in epoca romana e originariamente servite durante i matrimoni. In passato venivano vendute per strada dai ragazzi più giovani in tutto il periodo di carnevale già dalle prime ore del mattino



Le cartellate



I bocconotti



Le chiacchiere



Le ferrate



Un caso più unico che raro IL PRINCIPATO DI SEBORGA

Ornella Corsi La Maestra

Seborga, Comune italiano in Provincia di Imperia, è situato fra le colline ai piedi delle Alpi Marittime, facilmente raggiungibile da San Remo e da Bordighera.

La storia di questa cittadina è davvero singolare, sicuramente unica nel suo genere: prima di diventare feudo dei Conti di Ventimiglia, era da tempo immemorabile luogo sacro dei Catari, che qui ebbero le loro origini e dove anticamente tumulavano i loro grandi sacerdoti. Nel 400 dopo Cristo Seborga era chiamata “*Castrum Sepulcri*”, nel 600 gli Occitani la ribattezzarono “*Sepulcrum Burgum*”; in seguito divenne “*Sepolcarum*” indi “*Seporca*” o “Castello dei quattro bastioni”.

Nel 1079 fu consacrata Principato del Sacro Romano Impero.

Si dice che, a partire dal 1018, padre Bernardo di Chiaravalle (poi santificato), investì a Seborga i primi nove cavalieri del Tempio, e da allora il Principato divenne l'unico stato sovrano del Sacro Romano Impero di matrice cistercense. Rimase tale fino al 20 gennaio 1729, anno in cui fu acquistato per 25.000 scudi da Vittorio Amedeo II di Savoia con un atto firmato a Parigi. Erano presenti alla stipula un Ministro del Re di Francia, il Cardinale Fleury, l'Arcivescovo Embrun (delegato del Papa), il Conte Maffei (Ambasciatore sardo a Parigi). Lo scopo di quest'acquisto in favore del Re di Sardegna era quello di garantirsi l'accesso via mare alla strada del sale. Tuttavia questo atto non fu mai registrato ufficialmente né fu mai trascritto negli elenchi del Catasto sardo né in quello dei beni appartenenti ai Savoia. Seborga non fece mai parte della Repubblica di Genova né del Regno di Sardegna; nel 1861 non fu annessa al Regno d'Italia e godette fino al 1946 del diritto di “Nullius Diocesis”.

Questo motivo indusse Guido Carbone, studioso di storia, a proclamarsi, nel 1993, nuovo Principe dei Seborghini, iniziando così l'avventura di voler ripristinare l'antico principato.

La cittadina ha sicuramente un passato storico assai glorioso legato alla presenza dei primi Templari. Sulla piazza, nel cuore del centro storico di Seborga, esiste ancora oggi un edificio in pietra sul cui tetto è possibile vedere la sigla e le croci templari, edificio identificato come Palazzo dei Monaci e sede della Zecca. Il Principato infatti istituì la Zecca per coniare monete proprie: nel dicembre 1666 furono emessi i primi “Luigini d'oro e d'argento”.

Appellandosi a un diritto che non fu mai abrogato, il Principe Giorgio I, il 23 aprile del 1995, ha riaperto la Zecca di Seborga (nel frattempo chiusa per volere dei Re francesi), dove vengono coniate monete a corso legale. L'unità monetaria del Principato è attualmente il Luigino del valore pari a sei dollari americani. Il nome di Luigino gli venne attribuito fin dalla prima coniazione, quando il suo valore era pari ad un quarto del Luigi francese.

Nello stesso giorno e stesso anno la popolazione ha approvato la nuova Costituzione del Principato, gli Statuti generali e i suoi regolamenti.

Seborga è davvero quella che gli storici inglesi definiscono la prima monarchia costituzionale del mondo: nata nel 954 è stata governata da Abati benedettini e cistercensi, poi eletti Principi pro tempore, quindi di diritto e non per discendenza. Può conferire titoli onorifici e nobiliari sulla base dei riconoscimenti papali e imperiali. Fu riconosciuto anche da Mussolini in un documento datato 1934 e ritrovato recentemente a Berlino, in cui si dichiarava la non appartenenza all'Italia del Principato.

Il Principato di Seborga vanta una superficie di quattordici chilometri quadrati. Dalla Capitale lo sguardo del visitatore può spaziare sulla costa italiana e su quella francese, da Mentone sino a Marsiglia.





Il 25 aprile 2010 (a seguito del decesso del Principe Giorgio I) si sono svolte nuove elezioni, il Popolo ha scelto Marcello Menegatto come nuova guida del Principato, assumendo il titolo di S. A. S. Marcello I: il suo intento precipuo consiste nel perseguire tutt'oggi il riconoscimento del Principato da parte italiana ed europea e nella sua capacità economica di far crescere il Paese attraverso commercio e turismo.

Nella “casa dei Cavalieri di San Bernardo” che funge anche da Ufficio Postale territoriale si possono cambiare i Luigini, mentre nell'antico palazzo del governo si possono acquistare i francobolli emessi dal Principato e monete per raccolte numismatiche, sempre coniate dalla Zecca territoriale. Nello Stesso Palazzo hanno sede le Rappresentanze diplomatiche estere. Il Comune rappresenta nel Principato lo Stato italiano, ed è un caso unico in tutta Europa.





L'importanza dell'alimentazione

SALSICCE E BISTECHE, CIBI BUONI E MALEDETTI

Nicola Sorrentino*



Vegetariani a parte, chi non ha l'acquolina in bocca pensando a bistecche, salsicce, salami e prosciutti? Sono quei cibi buoni e maledetti, di cui la gola spesso non sa fare a meno. Ma a far passare l'appetito c'è una sfilza di ricerche che ci suggeriscono di assumere la carne rossa e lavorata, come manzo o maiale, e più in generale le proteine animali, con grande cautela.

Chi mangia in media tre porzioni e mezzo di carne rossa a settimana alza il proprio rischio di ammalarsi nei successivi quattro anni del 50%. Per lungo tempo si è pensato che questa maggiore suscettibilità ad ammalarsi fosse causata dall'aumento di peso associato al grande consumo di carni rosse e insaccati, ma non è solo per questo. È vero che chi mangia molte proteine animali ingerisce anche molti grassi, naturalmente presenti o aggiunti nella lavorazione, e che un eccesso di proteine spesso si accompagna a un eccesso di calorie, ma questo non basta a giustificare l'aumento così marcato del rischio di stare male. Alcuni studiosi hanno dimostrato che è la carne rossa di per sé ad aumentare questo rischio, indipendentemente dal "fattore sovrappeso". Ne bastano poco più di 50 gr al giorno per aumentare il rischio di oltre il 50%. Sto parlando di danni gravi come l'infarto, le ischemie e le malattie cardiovascolari in generale. Ripercussioni negative si hanno anche sul diabete tipo 2. Le proteine vegetali invece, fanno il contrario: proteggono il cuore, soprattutto quello delle donne. Preferire una dieta ricca di proteine e grassi di origine vegetale e con pochi zuccheri raffinati abbassa il rischio di malattie cardiache e di molti tumori del 30%. Le prove più lampanti riguardano il consumo di insaccati: chi ne mangia grosse quantità aumenta le probabilità di ammalarsi. Si pensa che l'effetto nocivo sia soprattutto legato al sale e alle sostanze utilizzate nella lavorazione.

Le carni bianche, come pollo e tacchino, non hanno invece mostrato effetti negativi per la salute, come anche piccole quantità di carni rosse. Anche il metodo di cottura incide sul rischio di tumore.

Il motivo per cui è preferibile non mangiare la carne bruciata dipende dalla formazione di idrocarburi policiclici aromatici, sostanze altamente nocive e cancerogene, perché aumentano il rischio di tumore al colon e allo stomaco. Non vuol dire che dobbiamo privarcene completamente: in questi casi abbinare una buona porzione di verdura limita l'ingresso delle sostanze tossiche nell'organismo, agevola il transito intestinale e apporta antiossidanti, che contrastano la formazione di radicali liberi. Frutta e ortaggi tengono lontane molte malattie.

*Prof. Nicola Sorrentino, Medico Chirurgo. Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Dietetica. Specialista in Idrologia e Talassoterapia. Direttore IULM Food Academy. Web: www.nicolasorrentino.it



Ieri e oggi

LE TRADIZIONI CARNEVALESCHES

Donatella Arnone

Carnevale è alle porte e la prima ricetta che mi viene in mente quando penso al Carnevale sono le sfrappe di Carnevale (o chiacchiere o bugie o galani).

Le mie ricette del cuore sono soprattutto venete, avendo passato lì gran parte della mia vita, ma avendo avuto una mamma marchigiana i ricordi della mia infanzia sono un miscuglio di marchigiano e veneto.

Quest'anno vorrei proporvi tre ricette di carnevale: le sfrappe che in realtà uniscono tutta l'Italia, i calcioni alla crema, forse più regionale legata alle Marche e le castagnole, anch'esse si trovano con qualche variante in molte altre regioni.



Sfrappe di Carnevale delle Marche

Ingredienti

400 g di farina 00, 2 uova, 50 g di burro, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di Mistrà, 2 cucchiaini di olio EVO, scorza grattugiata di 1/2 limone, olio di semi per friggere, per decorare: zucchero a velo, cioccolato, alchermes

Procedimento

Impastate tutti gli ingredienti partendo da uova, zucchero, burro ammorbidito, scorza di limone, e lasciando per ultima la farina, che alternerete ai 2 cucchiaini di olio e mistrà.

Il mistrà è un liquore all'anice, tipico delle Marche, potete sostituirlo con sambuca o altro liquore all'anice. Attenzione quando lo versate, non fatelo mai direttamente sopra alle uova, l'alta gradazione alcolica le può far "cuocere".

Ottenuto questo impasto dovrete stenderlo molto sottilmente.

Noi solitamente ci aiutiamo con il mattarello, come se dovessimo stendere la pasta fresca (in effetti la consistenza è molto simile). Stendete con il mattarello creando delle piccole sfogliette che poi andrete a ripassare con la macchinetta per la pasta.

Ora che avete le sfoglie pronte dovrete tagliarle con una rotellina dentellata, dando la forma che più vi piace.

Nel frattempo mettete a scaldare abbondante olio di semi per friggere: fate la prova con un pezzetto di pasta: l'olio è pronto quando "sfrigola". Friggete le Sfrappe per qualche minuto, togliete dal fuoco e mettele a raffreddare su un piatto con carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Ora potete decorare le sfrappe di carnevale come più vi piace: dal semplice zucchero a velo, all'aggiunta di alchermes o di cioccolato fondente sciolto. Alcuni aggiungono anche del miele!

Calcioni alla crema

Ingredienti

400 g di farina 00, 2 uova, 50 g di burro, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di mistrà, 2 cucchiaini di olio EVO, scorza grattugiata di 1/2 limone, olio di semi per friggere. Per la crema al cacao servono: 6 cucchiaini di zucchero semolato, 3 cucchiaini di farina, 3 cucchiaini di cacao amaro in polvere, 1/2 litro di latte





Procedimento

Per fare i calcioni, dobbiamo partire dalla stessa sfoglia delle sfrappe, che andrà tagliata e farcita con crema al cioccolato, come se fosse un raviolo.

Per la crema al cacao: mettere in un pentolino latte e zucchero a fuoco medio.

Nel frattempo setacciate la farina ed il cacao, e poco alla volta aggiungeteli al latte mischiando con una frusta, fin quando la crema non si addensa. Lasciate raffreddare.

Considerate che deve essere abbastanza densa, per non fuoriuscire dal calcione.

Una volta stesa la sfoglia, con un coppa pasta (o con un bicchiere) ricavare tanti dischetti.

Aggiungete al centro del cerchio un cucchiaino di crema al cacao e richiudetelo a forma di raviolo, premendo bene i bordi (volendo potete bagnare leggermente i bordi con un po' di acqua per farli aderire meglio vi potete aiutare con un apposito stampino per i ravioli.)

Friggete i calcioni in abbondante olio di semi fino a doratura. Scolate e lasciate raffreddare su carta assorbente.

Castagnole marchigiane

Le castagnole marchigiane, o scroccafusi, sono un dolce tipico delle Marche, che si presenta come una pallina frastagliata in superficie ricoperta di zucchero, miele o alchermes. La caratteristica di queste deliziose castagnole di Carnevale, è quella di essere preparata con il Mistrà. La gradazione alcolica favorisce il processo di lievitazione delle palline in frittura, per un risultato ancora più fragrante. Contrariamente alle altre castagnole diffuse in tutta Italia, le marchigiane sono più grandi, della dimensione di un'arancia o di un mandarino.



Ingredienti

Farina 00, 430 gr circa, 5 uova, 2 cucchiaini di zucchero, 3 cucchiaini di olio di oliva, 1 tazza Mistrà, scorza di limone grattugiata q.b., olio di semi per friggere. Per guarnire: zucchero semolato, miele q.b. liquore Alchermes.

Procedimento

Disponete la farina a fontana su una spianatoia e mettete al centro le uova, l'olio, la scorza grattugiata di limone, lo zucchero e cominciate a lavorare il tutto con una forchetta. Aggiungete un pizzico di sale e coprite con tutta la farina, aggiungendo anche il mistrà. Impastate bene e, se necessario, aggiungete un altro po' di farina, l'impasto dovrà risultare morbido ma non appiccicoso.

Fate riposare per almeno 2 ore coperto con un panno di cotone. Trascorso il tempo necessario dividete in pezzi l'impasto e formate delle palline grandi quanto un mandarino, praticate qualche taglio con le forbici da cucina e frigate le castagnole in olio bollente a fuoco moderato e coperte, giratele di tanto in tanto con un cucchiaio di legno e pian piano si apriranno. La frittura lenta farà cuocere bene le castagnole all'interno. Una volta pronte sollevatele con una schiumarola e sistematele sulla carta assorbente. Decidete poi se rotolarle ancora calde nello zucchero, se spruzzarle con qualche goccia di alchermes, oppure se colarci sopra del miele, saranno buonissime in ogni caso.



Cinema e sogno

a cura di Adele de Blasi

Carissime, eccoci a un nuovo appuntamento con la rubrica che vi darà la possibilità di mettere a fuoco l'aspetto critico di una pellicola. Buona visione, e non smettete di sognare perché il cinema è sogno.

Un eroe

Vincitore del Gran Premio Speciale della Giuria al Festival di Cannes e candidato all'Oscar come miglior film straniero, arriva in sala il nuovo film di **Asgar Farhadi** (due volte Premio Oscar con i film *Una separazione* e *Il cliente*). Il regista iraniano torna con una nuova storia **A Hero** ambientata nel suo paese, raccontandone ancora una volta le contraddittorie dinamiche sociali.

Rahim Soltani (**AmirJadidi**) ha contratto un debito che non può onorare. Per questa ragione sconta da tre anni la pena in carcere. Separato dalla moglie, che gli ha lasciato la custodia del figlio, sogna un futuro con Farkhondeh, la nuova compagna che trova accidentalmente una borsa piena d'oro. Oro provvidenziale con cui 'rimborsare' il suo creditore. Rahim pensa di venderlo ma poi decide di restituirlo con un annuncio. La legittima proprietaria si presenta, l'oro è reso e il detenuto promosso al rango di eroe virtuoso dall'amministrazione penitenziaria che decide di cavalcare la notizia, mettendo a tacere i recenti casi di suicidio in cella. Rahim diventa improvvisamente oggetto dell'attenzione dei media e del pubblico. Ma l'occasione di riabilitare il suo nome, estinguere il debito e avere una riduzione della pena, diventa al contrario il debutto di una reazione a catena dove ogni tentativo di Rahim di provare la sua buona fede gli si ritorcerà contro.

Asgar Farhadi torna in Iran con *A Hero* per portare alla luce le pecche della società iraniana, logorata dalla burocrazia. La vita di Rahim è sotto ai riflettori, il regista avvia un processo a un sistema che ha eretto il perdono e la redenzione a virtù pubbliche e mediatiche. Il protagonista non ha scampo, lotta inutilmente in un Iran ossessionato dall'integrità e l'intervento dei social network complica la sua vita. Rahim è un povero diavolo, eroe per un giorno, la comunità, che lo ha osannato, lo ha poi condannato; tutte le menzogne e i suoi "non detto" finiranno per screditarlo. Un personaggio sempre sorridente che cerca di uscire da una situazione assurda, dove i media non gli danno tregua. Farhadi non fa sconti di pena a nessuno sorprendendo lo spettatore con colpi di scena. L'ascesa e la caduta sono metafore della sua condizione. Ambientato in Iran austero disciplinato da rigidi costumi sociali, *A Hero* è comunque il film più universale del regista, **Ma chi è realmente Rahim un eroe, un ciarlatano o solo un uomo in cerca di redenzione vittima di un sistema mediatico che lo stritola dove non ci sono più confini tra pubblico e privato, il film ci lascia con questo interrogativo. Imperdibile**





La via dei fiori

a cura di Rosangela Piantini

COMPOSIZIONE DI LUNGA VITA

Durante un corso di IKEBANA si imparano anche accorgimenti che ci permettono di godere più a lungo di una composizione. Uno è quello di scegliere materiali meno delicati. Ad esempio l'Anthurium è un fiore che vive a lungo. Viene dalle foreste tropicali dell'America. Appartiene, come le "Calle", alla famiglia delle "Aracee": ricorda infatti il nostro "Arum italicum", il cui fiore, molto meno spettacolare, è avvolto in una foglia modificata (Spata) che racchiude una inflorescenza (Spadice). Nella nostra composizione di gennaio abbiamo usato un Anthurium come KIAKU e uno come suo ausiliare. Come SHU abbiamo usato l'"Eucaliptus", anche questo di origini lontane (Australia- Oceania), importato da tempo in Europa perchè utilissimo per bonificare zone paludose: assorbe molta acqua ed emette sostanze che allontanano le zanzare, oltre a procurare grandi benefici alle nostre vie respiratorie.



Tra le pagine

a cura di Francesca Garello

Alessandro Barbero, *Inventare i libri. L'avventura di Filippo e Lucantonio Giunti, pionieri dell'editoria moderna*, Giunti editore, 2022, ISBN 9788809861916

L'uscita di un nuovo saggio di Alessandro Barbero è sempre una gioia. Se poi parla di libri, è un piacere doppio. Metto subito le mani avanti! Il libro è appena uscito e io non ho potuto ancora leggerlo. Quindi prendete questo consiglio di lettura come un atto di fede nelle qualità del professor Barbero. L'argomento però è molto promettente. La storia si apre nel 1485 quando, a Firenze, il padre di Niccolò Machiavelli compra due volumi da un libraio di nome Filippo. Lui e suo fratello Lucantonio di cognome fanno Giunti. Sì, proprio lo stesso nome della casa editrice Giunti che pubblica oggi questo libro. Non è un caso, ovviamente. Si tratta proprio dei due storici progenitori di una lunga linea di editori. Dei due fratelli, Filippo attivo a Firenze e Lucantonio a Venezia, finora si sapeva abbastanza poco. Barbero dunque con il suo rigore di ricercatore e il suo stile amabile di narratore ci racconta questa magnifica storia di libri e librai. Sono certa che sarà una lettura appassionante e potrà magari essere conclusa da una gita a Firenze: uno dei due libri comprati da Bernardo Machiavelli è oggi conservato alla Biblioteca nazionale di Firenze e sulle pagine si possono ammirare gli appunti manoscritti del figlio Niccolò.





CLUB TRE EMME DI ROMA

Lungotevere Flaminio 45/47 - 00196, presso il Circolo Ufficiali Marina Militare *Caio Duilio*
Tel/Fax 0636805181

La segreteria è aperta il lunedì e il giovedì dalle 10.30 alle 12.30

NOTIZIARIO TRE EMME DI ROMA

Responsabile: Michela Pitton

Direttore: Donatella Piattelli

Redattori: il Direttivo, Savina Martinotti, Marilena Pagnoni

Per informazioni e contatti: roma@mogliamarinamilitare.it

La foto di pag.8: Carro del Cantiere Nottambuli di Pmm-commons

Le foto di pag.9: Gibergallo e Lu Pagghiuse sono di Prof. Nicola Andrace, Grazia Tagliente.

Il Notiziario esce nella prima settimana del mese. La partecipazione è aperta a tutte le socie e le nostre amiche! Se volete mandarci dei contributi (resoconti di viaggi, visite a luoghi particolari, tradizioni marinare, curiosità, piccole storie, ricette, recensioni di libri, e chi più ne ha più ne metta!), devono pervenire al Direttore o alla Redazione entro il 20 del mese per poter essere utilizzati nel bollettino del mese successivo. Altrimenti, niente paura! Andranno sul numero a seguire.

I testi devono essere in formato word (niente pdf, per favore!) e devono essere inviati via email come allegato, non incollati nel corpo dell'email. Anche le eventuali foto non devono essere inserite nel testo word ma allegate anch'esse come file indipendente, in formato jpg; diversamente, le foto sarebbero troppo poco definite per poter comparire sul Notiziario.

Potete leggere il numero in corso e tutti gli arretrati dalla nostra pagina web: www.mogliamarinamilitare.it/roma

Sul sito nazionale, inoltre, troverete tante novità e avrete informazioni aggiornate anche sulle altre sedi: www.mogliamarinamilitare.it.