

CLUB TRE EMME

Mogli degli ufficiali della Marina Militare Sede di Livorno

DIARIO DI BORDO

Aprile- Maggio-Giugno 2017





Notiziario Del Club Tre Emme

Aprile-Maggio-Giugno 2017

La nostra agendapag3	,
Editorialepag.4	ļ
Cucina come Amorepag.5	,
Cibo e Letteraturapag.8	}
A tavola con Montalbanopag.1	1
Articolo sulla mostra a Bruxellespag.13	3
Gita a Compito e a Marliapag.1	7
Conferenza Ammiraglio Balestrapag.1	8
Ricordando l'Ammiraglio Avogadropag. 1	9
L'Angolo della cucinapag.2	20

LA NOSTRA AGENDA

MESE DI APRILE

Assemblea Socie il 7/04 alle ore 16.30

Pranzo Sociale il 27/04 alle ore 12.30

MESE DI MAGGIO

Assemblea delle Socie l'11/05 alle ore 16.30

MESE DI GIUGNO

Pranzo di chiusura il 14/06 alle ore 12.30

I NOSTRI CORSI

Continuano il corso di punto a croce il lunedì pomeriggio alle ore 15.30 e i laboratori di cucito, maglia e chiacchierino

EVENTI



Auguri alla nostra socia Rosetta Rossi nuovamente nonna. E' nata Arianna Rossi

Care socie,

ieri ,appena sono entrata nel mio portone, ho guardato automaticamente la mia cassetta delle lettere. Era vuota, ho tirato un sospiro di sollievo.

"Non era così una volta" ho detto ad un coinquilino che stava salendo con me in ascensore. Una volta nella cassetta si trovavano le cartoline, le lettere. Mi piaceva tanto riceverle, leggerle! E quante ne ho scritte!

Ora quando mi trovo davanti alla pagina bianca mi prende una sensazione di incapacità, incapacità di saper esprimere con le parole scritte quel che penso, quello che vorrei trasmettere, le mie idee, le mie impressioni i miei sentimenti. Senza dubbio, in molte circostanze, preferirei leggere una lettera, anche breve, che il messaggino di WhatsApp!

Ora però devo scrivervi qualcosa! Che siamo già giunte alle soglie delle festività Pasquali, che è arrivata la primavera, stagione che ci invita ad uscire di casa . Spero che veniate più numerose ai nostri incontri, alle nostre gite!

Auguri di cuore a tutte voi!

Beatrice

CUCINA COME AMORE

di

Giovanna Casale

Amo stare tra i fornelli, amo la mia famiglia e la cucina è il mio regno. Cucinare è un modo di amare, mi piace sentire il rumore delle pentole ed è proprio lì che la mia creatività e l'amore per i miei cari si fondono ed è così che l'aria e tutta la casa sono invasi dall'odore del cioccolato fuso con il burro perché penso che i miei bimbi hanno bisogno di ferro, devono affrontare la vita che non è proprio facile e allora via alle mie girelle con la nutella.

Insomma, è qui, nella mia cucina che impero. E' il mio regno dove sogno, penso, sorrido con tenerezza, pensando ai loro visi, alle loro voglie o per meglio dire ai loro desideri, e dove la passione per il gusto e la creatività danno vita ai miei piatti. Ognuno di essi racconta qualcosa di me, della mia vita a tappe, dietro alle stagioni reali ed anche metaforicamente a quelle della mia vita. Eh sì... il mio gusto è variato, non dico che si sia raffinato, ma si è evoluto con il passare del tempo e per l'influenza dei luoghi dove sono vissuta.

L'ingrediente che è rimasto lì, dentro di me è stato ed è l'amore.

Da sempre, ma proprio da sempre, cucinare per me, è stato coccolare coloro che amo, trasformare la materia per dare forma alle mie emozioni.

Risento, l'odore dei passati di verdure: mi piacevano le carote che oggi diciamo biologiche così come il sedano, il prezzemolo, ma quello dei cipollotti freschi era quello più intenso. Ricordo ancora la bancarella del contadino con la faccia riarsa dal sole che andava dietro le stagioni e la mia macchina diveniva un effluvio di odori e profumi nel breve tragitto verso casa.

E che dire della salvia che con le piante di timo, maggiorana e menta, e sempre, seguendo l'orologio delle stagioni, del basilico, interravo nel giardino che circondava l'appartamento, vicino alle piantine di violette e alle felci che crescevano e dimoravano insieme al pungitopo sotto l'albero di susine. Avevo creato una specie di sottobosco, e al profumo di fresie e giaggioli si mescolavano gli odori delle erbe aromatiche. Ma il super odore spettava al rosmarino che costituiva l'elemento dei miei arrosti, ieri come oggi.

Rivedo con gli occhi della mente l'arancio delle albicocche che piegavano con il loro carico i rami dell'umile pianta, con un tronco piuttosto esile ma con radici forti che lo tenevano lì fermo, davanti alla casa, ben piantato, nonostante il peso. Risento ancora il profumo dei frutti che mescolati allo zucchero cuocevano sul fornello. Anche la fatica del girare e rigirare il mestolo nella frutta che si addensava, spariva pensando alla buona e sana marmellata che sarebbe stata la colazione dei miei piccini. Sì, la marmellata mi sarebbe servita anche per le crostate. Ricordo con tenerezza e nostalgia i musetti colorati dei miei bimbi, le dita appiccicose e il ricordo mi è dolce.

Le albicocche mature erano una festa anche per gli uccellini come per i mici che si acquattavano per poi dare lo scatto felino per agguantare i festosi passerotti. E che dire dei visetti dei miei figli che cercavano di salvare i passerotti di turno! Era uno svolazzare di ali, miagolii e strilli.



E non solo, spesso gli uccellini continuavano i loro brevi voli rifugiandosi tra i pampini del pergolato a becchettare gli acini zuccherini e succosi, grappoli che finivano nella nostra fruttiera, erano la merenda di quei giorni di settembre, ne ricordo voci, visi sudati e manine appiccicose!

Cambiavano le stagioni, gli odori ed i profumi ma il minestrone c'era sempre, denso che borbottava nella pentola, c'erano tutte le verdure. Con l'arrivo della stagione fredda aggiungevo i legumi e la zuppa era pronta, nutriente, ricca di proteine e di sali minerali.

Ogni mestolata era un gesto d'amore, guardavo i loro visi e la stanchezza di un'intera giornata di lavoro svaniva.

E così inseguendo le stagioni dell'orto sono passate le stagioni della mia vita e nel presente ritrovo il mio passato, richiamato da un odore o da un sapore o anche da un suono.

Altri odori, profumi e suoni di un tempo!

Risento il ticchettio ritmato e metallico di un cucchiaino dentro un bicchiere di vetro, già prima di scendere dal letto al mattino, prima di andare a scuola. L'uovo sbattuto con lo zucchero era per nonna un vero toccasana per i bimbi in crescita,

dentro quel bicchiere c'era tutto l'amore per me. Questo rito lo ha poi continuato la mia mamma con i suoi nipoti.

Cucinare è un gesto d'amore, ieri come oggi. Attraverso il cibo passano le coccole della mamma, delle nonne e le emozioni che restano nel cuore e nella mente, quando preparare pietanze diveniva un rito, trasformando il semplice cucinare in una vera festa.

Sant'Agostino nella "Summa teologica dice: " Cucinare è una pratica emotiva, il cibo rinsalda, riunisce, ristora" e invitare qualcuno a pranzo vuol dire prendersi cura della sua felicità.

Cucinare è, quindi, un gesto d'amore oggi come ieri.

La cucina è un'arte dai mille profumi, dai mille sapori e dai mille odori e come tale conserva ricordi, emozioni, tradizioni. Per questo il cibo è memoria.

Preparare le pietanze e gustarle, è come fare un salto nel passato!

Ancora, adesso cerco di preparare quei ragù che faceva lei, la mia nonna materna, ma quel sottile profumo di salsa di pomodoro che sentivo ancora prima di entrare in casa sua non sono mai riuscita a riprodurre. Un sapore che sapeva di Puglia.

Il sugo, poi, con le braciole era proprio speciale condiva la sua pasta fatta a mano, orecchiette," strascinati" o cavatelli. Mi basta chiudere gli occhi per tornare bambina e risentire l'odore della farina, posata sul grande tavolo di legno!

Sono passati tanti anni, lei non c'è più, ma il suo ricordo, il suo tocco lieve sull'impasto, quando creava le orecchiette sono rimasti impressi nella mia memoria. Se chiudo gli occhi oggi risento tra mobili antichi e stoviglie appese, il profumo dei dolciumi con le mandorle, l'odore dello zucchero e del miele che in estate si mescolava a quello amarognolo delle melanzane ripiene, odori alleggeriti dal marino che veniva dal mare a qualche chilometro di distanza.

Il tempo è volato ed ora sono nonna a mia volta ed è mio impegno far conoscere le mie tradizioni al mio nipotino, certo pian piano, sarà un gesto d'amore verso le mie nonne e verso il piccolo!

E... la storia continua....

CIBO E LETTERATURA

Mai come oggi si è parlato tanto di cibo. Non esiste mezzo di comunicazione che non apparecchi il suo angolo del gusto. Il cibo come la gastronomia ha sempre avuto un ruolo importante nella Letteratura, ed i molti autori hanno sempre cercato una sintesi tra parole e sapori.

I grandi classici da Omero a Shakespeare hanno scritto opere intrise di pranzi, di ricette, poiché tutto ciò che è cibo ha a che vedere con la vita.

Le scelte alimentari, le abitudini gastronomiche di un popolo sono, ovviamente, legate a situazioni economiche, etniche, sociali, religiosi e culturali. E, quindi, il modo di cucinare, conservare, consumare i cibi rappresenta una cultura, una tradizione. La condivisione del cibo con la famiglia o con un gruppo di amici introduce le persone nella stessa comunità, le rende partecipi della stessa cultura, le mette in comunicazione.

Di cibo, in tutte le sue sfaccettature, si sono occupati gli storici, i psicologi, gli antropologi, ma anche la letteratura e, varie espressioni artistiche non hanno resistito al richiamo della magia alchemica della preparazione e della ritualità che è presente nella preparazione delle pietanze.

Infatti, fin dall'antichità sono stati scritti manuali di culinaria, per esempio il "Fidia" di Miteco Siculo, siracusano del quinto sec. a.C., fino ad arrivare al dottor Artusi, un cuoco che nel 1891, nel suo libro cercò di coniugare la tradizione culinaria popolare italiana con l'incombente gusto raffinato francese. Ma, già in molta produzione dell'800-900, gli scrittori inseriscono racconti di cucina all'interno delle loro opere per legarli alla memoria, al profumo della propria infanzia.

In una delle pagine più belle della Letteratura, Proust, nella sua opera "Alla Ricerca del tempo perduto", racconta di come il sapore di un biscotto inzuppato nel tè, mentre si trovava a Parigi lo riporta alla sua infanzia. Racconta"...Oppresso dalla giornata grigia e dalla previsione d'un triste domani, portai alle labbra un cucchiaino di tè, in cui avevo inzuppato un pezzetto di madeleine. Ma nel momento stesso che quel sorso misto a briciole di biscotto toccò il mio palato, trasalii, attento a quanto avveniva in me di straordinario.

Un piacere delizioso m'aveva invaso, isolato la sensazione della sua causa. M'aveva subito resi indifferenti le vicissitudini della vita, le sue calamità, la sua brevità illusoria, nel modo stesso in cui agisce l'amore, colmandomi d'un'essenza preziosa".

A chi non è successo, sentendo un profumo o un gusto particolare, di ricordarsi istantaneamente di una persona cara o di un evento del passato?

Si tratta di memorie involontarie e la loro rilevanza è tale che sono stati creati i termini come "Sindrome di Proust", per descrivere, appunto, il fenomeno.

Anche l'altro grande romanzo che apre il Novecento letterario, l'Ulisse di Joyce, inizia illustrando i gusti del protagonista Leopold Bloom, certo assai meno raffinati di quelli di Proust: "Mr Leopold Bloom mangiava con gran gusto le interiora di animali e volatili. Gli piaceva la spessa minestra di rigaglie, gozzi piccanti, un cuore ripieno arrosto, fette di fegato impanate e fritte, uova di merluzzo fritte...".

La simbiosi di parole e sapori non è frutto della modernità, basti pensare all'Odissea che illustra ed esemplifica il complesso rapporto tra letteratura e cibo con un vario e incredibile excursus di Omero nel mondo agricolo di pastori e cacciatori. Riporto la descrizione molto bella dell'orto dei Feaci, dove ben curati germogliano e fruttificano senza sosta meli, melograni, dolcissimi fichi e ulivi mediterranei, vigne dai molti frutti, erbaggi di ogni specie ..." Ma di fianco alla reggia un orto grande... Alte vi crescon verdeggianti piante, il pero e il melograno e di vermigli pomi carico il melo e col soave fico nettareo la canuta oliva. Il frutto qui, regni la state o il verno. Pere, o non esce fuori quando sì dolce d'ogni stagione un zeffiretto spira, che mentre spunta l'un, l'altro matura...>>. Una descrizione, quella di Omero, ricca di struggente nostalgia. L'Odissea è il racconto di un viaggio tra genti sconosciute, per ritornare dopo vent'anni e scoprire che tutto quello che si era lasciato, uomini, tradizioni e cibo è cambiato, elevato, tramite metafore, al di sopra del molteplice bisogno di nutrirsi. Nel corso dei secoli gli intrecci tra cibo e letteratura si sono arricchiti con una molteplicità di percorsi sul tema dell'alimentazione. Ed ecco che Verri e Goldoni amano conversare in caffè ben illuminati, Manzoni mesce a Renzo il vino diabolico della Rivoluzione e quello benedetto dalla grazia e Verga offre ai suoi vinti un bicchiere di quel dono mentre il Pascoli trova nell'ebbrezza la metafora del vagheggiato oblio.

Viceversa, la letteratura può offrire agli storici utili indicazioni per ricostruire abitudini e gusti di una civiltà. E così si possono catalogare le "ricette d'autore" che i grandi scrittori ci hanno lasciato nei loro capolavori; tra tutte il minuzioso e spassoso "Récipe" del "Risotto patrio" scritto da Gadda nelle Meraviglie d'Italia. Un altro itinerario letterario-gastronomico lo offre il tema della fame. Le più celebri maschere della Commedia dell'Arte, Arlecchino, Pulcinella, trovano la loro energia di personaggi proprio in una fame atavica e mai soddisfatta.

Al concetto di fame di questi personaggi si potrebbe affiancare la fantasia compensatoria del Paese di Bengodi o di Cuccagna, dove si ergono montagne di formaggio e maccheroni, mentre nei fiumi scorre vino.

Si potrebbero elencare i libri costruiti intorno ad un pranzo, dal Simposio di Platone al Satyricon di Petronio con, circa, cinquanta portate della cena di Trimalcione.

I drammaturghi prediligono i banchetti di nozze, in atti unici, come le nozze di Cechov o le nozze piccolo borghesi di Brecht. La sontuosità delle tavole ricche genera virtuosismi descrittivi nel Gattopardo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa dove il principe Salina rievoca atmosfere decadenti. Si ricorda l'ingresso trionfale del timballo di maccheroni nella cena per suggellare l'idillio tra Angelica e Tancredi. "..... Ne erompeva dapprima un fumo carico di aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto di pollo e di tartufi nella massa untuosa, caldissima di maccheroni corti".

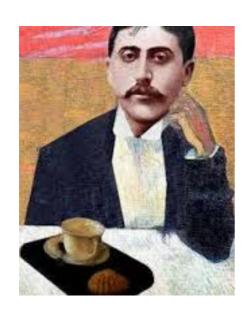
E, continuando il nostro percorso letterario, il cibo per Garcia Marquez diventa elemento caratterizzante del personaggio Rebecca che ogniqualvolta è in preda alla disperazione, si nutre di terra umida e calcinacci, mentre nel pranzo di Babette della Blixen, i pranzi diventano luoghi quasi catartici. Per Kafka nella Metamorfosi, l'alimento diventa angoscia: il protagonista trasformato in scarafaggio comincia a rifiutare i cibi freschi e a prediligere quelli avariati, ed è questo che gli fa prendere coscienza della sua trasformazione.

In Gente d'Aspromonte Corrado Alvaro presenta il cibo come simbolo di miseria, mentre i fagioli e le patate nella "Luna e il falò" di Cesare Pavese sono sinonimo di penuria e disperazione. Anche Moravia nei "Racconti romani" racconta la fame che attanaglia le periferie della città.

In molta produzione letteraria contemporanea il cibo è presente tanto che possiamo parlare di racconti-ricettari come in "Dolce come il cioccolato" del 1989, di Laura Esquivel, dove l'amore proibito dei due protagonisti è raccontato attraverso i manicaretti che lei prepara per lui.

Nei romanzi di Manuel Vasquez Montalban il cibo diventa veicolo per la conquista amorosa. Le indagini sono spesso inframmezzate da gustosi manicaretti. Simile ai racconti di Vasquez è tutta la produzione narrativa di Camilleri con l'ispettore Montalbano. (fonte internet)

A cura di G. Casale





A TAVOLA CON MONTALBANO

Non è raro trovare il commissario Montalbano a tavola, come non pensare agli arancini, che ritornano come titolo di un racconto, ed ai tanti immancabili, riferimenti alla cucina presente nelle sue vicende. Quello tra il personaggio di Andrea Camilleri e il cibo è un rapporto autentico, fatto di regole ben precise, come quella che vieta di conversare a tavola mentre si mangia.

La cucina di Montalbano potrebbe essere definita un omaggio ai prodotti di Sicilia; nel mondo del commissario è presente la Sicilia, le passioni, l'ironia, la cucina, elementi, tutti presenti nel suo mondo come in quello dell'autore.

La passione per la cucina in Montalbano è espressione della storia e della cultura siciliana, nella quale il cibo acquista una valenza affettiva molto forte, sinonimo di privazioni storiche ma anche materializzazione dell'amore, soprattutto materno, che nel cibo trova il suo prolungamento.

Ma il cibo rappresenta, anche, il legame alla vita, ad una terra, ad una cultura, espressione di un'affettività che trova nella visceralità della ingestione del cibo il rituale di continuità, forse con la memoria o con il semplice piacere di gustare la vita in un sol boccone.

In tutti i libri in cui è protagonista Montalbano, la cucina siciliana acquista un ruolo rilevante, grazie anche ad Adelina, la cameriera, e Calogero, proprietario della trattoria omonima, poiché il personaggio è un buongustaio, ma anche perché è solo.

Ecco alcuni passi tratti da alcuni libri di Camilleri....

Dal cane di terracotta: "... nel forno troneggiava una teglia con quattro porzioni di pasta 'ncasciata, piatto degno dell'Olimpo, se ne mangiò due porzioni", e ancora "... Montalbano trovò pronto in frigo il sugo di seppie, stretto e nero, come piaceva a lui. C'era o no sospetto d'origano? L'odorò a lungo, prima di metterlo a scaldare..."

Nella gita a Tindari racconta :" Appena aperto il frigo, la vide. La capontina! Sciavuròsa, colorita, abbondante, riempiva un piatto funnùto, una porzione per almeno quattro pirsone. Erano mesi che la cammarera Adelina non gliela faceva trovare. Il pane, nel sacco di plastica, era fresco, accattato nella matinata. Naturali, spontanee, gli arricchirono in bocca le note della marcia trionfale dell'Aida.

Canticchiandole, riaprì la porta-finestra doppo avere addrumato la luce della verandina. Sì, la notte era frisca, ma avrebbe consentito la mangiata all'aperto. Conzò il tavolinetto, portò fora il piatto, il vino, il pane e s'assittò".

Da IL LADRO DI MERENDINE: " perché non resta a mangiare con me? Montalbano si sentì impallidire lo stomaco. La signora Clementina era buona e cara, ma doveva nutrirsi a semolino e a patate bollite. Veramente avrei tanto da... Pina, la cammarera, è un'ottima cuoca, mi creda. Oggi ha preparato pasta

alla Norma, sa, quella con le milanzane fritte e la ricotta salata. Gesù! Fece Montalbano assettandosi. E per secondo uno stracotto. Gesù! Ripeté Montalbano."

Da gli Arancini di Montalbano: "Gesù, gli arancini di Adelina! Li aveva assaggiati solo una volta: un ricordo che gli era trasuto nel Dna, nel patrimonio genetico.

Adelina ci metteva due jornatesane sane a pripararli. Ne sapeva, a memoria, la ricetta...."

Ne viene fuori un'antologia gustosa come una tavolata ben imbandita, con rievocazioni di alimenti e pietanze tratte dai ricordi dell'infanzia di Camilleri in Sicilia. Il cibo, quindi, diventa protagonista trasversale di tutte le storie dell'autore ed acquistano una valenza affettiva molto forte, tanto che la passione che ha verso di esso il commissario è così prepotente da prevaricare anche la passione amorosa. Per lui, il cibo è l'oggetto del desiderio, più importante degli altri piacere e deve essere conquistato a tutti i costi, ma i segreti delle gustose pietanze sono custoditi da altri. (Fonte internet)

A cura di G. Casale



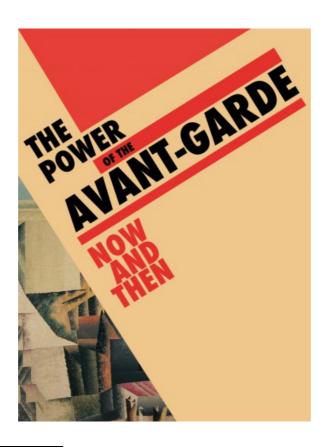


Care amiche,

con dispiacere ho saputo della scomparsa di Anna Rossi; al mio arrivo qui a Bruxelles 26 anni fa avevo apprezzato la sua disponibilità, curiosità vivace ed entusiasmo di vivere che mi avevano aiutato nel primo impatto con una città sconosciuta ed inclemente causa 14 gradi sotto zero, ghiaccio e neve dovunque. Lei ed Emilio, che erano qui per lavoro, anche se non ci conoscevamo, ci avevano accolto con affetto, consigliato e sostenuto in grazia degli anni che i mariti avevano trascorso insieme in Accademia, pur se in tempi lontani, ma attuali per l'appartenenza alla grande famiglia della Marina. Ciao Anna, ti voglio pensare ancora con il tuo Emilio, vi ricordo entrambi con affetto.

Qui a Bruxelles la vita continua, malgrado lo stato di allerta per il terrorismo non mancano le occasioni per ritemprare lo spirito, dal 29 settembre al 22 gennaio a Bozar¹ si è tenuta la bella mostra "the Power of Avant-garde", con circa 51 opere di autori che spaziano in diversi campi dell'arte contemporanea per farci comprendere il cambiamento in atto fra la rottura della tradizione e il tentativo di adeguarsi al nuovo.

La forza dirompente che ha travolto la società borghese è stata l'industrializzazione, col trionfo della macchina sulla centralità dell'uomo.



¹ Palais des Beaux Arts di Bruxelles.

13

Gli artisti hanno interpretato il processo di mutazione sociale con la ricerca di nuove formule come l'astrattismo e l'avvento del cinema inteso come opera d'arte totale.

La prima guerra mondiale ha accelerato il disgregarsi della società con la violenza, ecco gli impressionanti quadri del Belga James Ensor (1860-1942), che con una satira feroce ridicolizza personaggi importanti, raffigurando i medici come ciarlatani sanguinari², magari ispirandosi a raccapriccianti racconti di Edgar Allan Poe, anticipando l'angoscia esistenziale del norvegese Edvard Munch (1863-1944), presente con 23 oniriche litografie.

Interessante constatare come le idee radicali del "Manifesto del Futurismo" di Marinetti abbiano trovato risonanza nell'Avanguardia russa con Natalia Goncharova, Mikail Larionov e Kazimir Malevich³, che tentano il superamento dello spazio elaborando il frazionamento del corpo, come i nostri Severini⁴, Depero, Balla e Boccioni ⁵.



² James Ensor, i cattivi medici/

³ Kazimir Malevich, due opere della mostra.

⁴ Gino Severini, Danza dell'orso al Moulin Rouge.

⁵ Umberto Boccioni, Forme uniche di continuità nello spazio.







In particolare la velocità e il movimento, le inedite prospettive di punti di vista dall'aereo porteranno a Braque ed ai suoi tentativi di interpretare le allucinazioni della psiche con la frammentazione del figurativo. Ed ecco come la capacità rivoluzionaria di manipolare tempo e spazio approderà a considerare il cinema come arte capace di coinvolgere milioni di persone. Sarebbe troppo lungo ricordare i tanti autori di diverse nazionalità che ho potuto apprezzare in questa mostra, mi piace chiudere col tedesco Gerhard Richter, che con i suoi 48 ritratti proposti alla Biennale di Venezia nel 1972 per la Repubblica Federale, rappresenta la rottura con lo stile neoclassico imposto dal Nazismo nel 1938. I 48 personaggi non sono tutti conosciuti, ma rappresentano chi ha saputo realizzare qualcosa di eccezionale per chi, come l'autore, ha sofferto la mancanza del modello paterno perché assente causa guerra e ormai privo di valori di riferimento, ciò che ha portato all'alienazione per mancanza di dialogo e conseguenze conflitto generazionale.



Spero di non avervi annoiato troppo con questa lacunosa dissertazione, non è facile far condividere il proprio entusiasmo senza una specifica conoscenza, ma così mi sembra di essere stata in vostra compagnia e vi saluto tutte caramente.

Serena Bianchi

GITA A COMPITO e VILLA MARLIA

Sabato18 Marzo il CLUB 3M ha effettuato l'escursione a Compito, borgo delle CAMELIE, nella Lucchesia dove si svolgeva la XVIII mostra delle camelie che in questi luoghi hanno trovato il loro giusto ambiente per crescere e svilupparsi.

La comitiva era composta da 19 persone fra socie ed alcune loro amiche ed amici.

L'arrivo ci ha portato subito a contatto con l'aria frizzante che veniva dalle acque che scorrevano scrosciando e infondendo quella pace campestre dimenticatei rumori della città.

L'esotico ci ha accolto con il RITO DEL TE' nel prato di VILLA ORSI dove alcune di noi hanno sperimentato il gusto dell'amaro tè verde accompagnato prima dal dolcetto che avrebbe dovuto stemperare l'asprezza del particolare corroborante tè. C'era inoltre da osservare la calma con la quale veniva preparata la bevanda e quanta tranquilla rilassatezza c'era nei gesti delle due giovani giapponesi.

Una bella passeggiata in salita ad osservare camelie lungo la strada, davanti alle casette, dentro i bei giardini delle ville, aperti per l'occasione al pubblico.

Visitando la bella Chiesetta di Sant'Andrea di Compito ci fa capire quanta evoluzione ci sia stata dalla primitiva cappella del 919 attraverso secoli con numerosi interventi architettonici ed artistici.

All'ora del pranzo ci siamo tutti riuniti intorno ad una lunga ed allegra tavolata a mangiare la caratteristica zuppa di legumi del posto e la torta dolce di verdura tipica della Lucchesia.

Dopo qualche acquisto "cameliesco" siamo risalite in pullman alla volta di Villa Marlia. Lì, nell'incantevole immenso spazio fra giardini in rifacimento, edifici in ristrutturazione, abbiamo potuto fantasticare come i ricchi del tempo passavano le loro giornate , beandosi fra Giardino Spagnolo, all'Italiana, dei Limoni, Grotta di Pan, giardino Barocco e... chi più ne ha ...più ne metta.

Speriamo che tutte quante siano state serene e felici di trascorrere e condividere qualche ora fuori dal caos cittadino e dalle pastoie del mondo.

Grazie a tutte coloro che hanno partecipato e alla prossima anche per coloro che per vari motivi avrebbero voluto partecipare ma non hanno potuto.



M.PB

In Ricordo dell'Ammiraglio Avogadro.

L'Ammiraglio Carlo Maria Avogadro di Valdengo non è più su questa terra dal primo Marzo.

A chi l'ha conosciuto sa quanto valore non solo intellettuale quanto umano egli avesse.

La sua ampia cultura, al di fuori del suo ruolo militare, era conosciuta anche dal nostro Club Tre Emme con il quale, a suo tempo, collaborava con vero piacere.

I suoi scritti intelligenti ed istruttivi hanno contribuito ad allietarci la lettura del nostro "Diario di Bordo".

Amava scrivere favole per bambini, amava la ricerca della parola, era un appassionato linguista ed i suoi studi classici rivelavano la sua vera passione che era il Latino.

Era di poche parole ma la sua conversazione lasciava tracce per continuare a pensare.

Amava conversare su cose serene, allegre ma mai banali. Era un grande gentiluomo, un ricercato amante del bello ma con dentro un'anima ed un'intelligenza.

Dobbiamo ricordarlo e, per chi lo ha conosciuto, ricordare la fortuna che ha avuto nel conoscerlo.

M.P.B.

Conferenza dell'Ammiraglio G. Balestra.

Il giorno lunedì 6 marzo l'ammiraglio G. Balestra ha tenuto a nome del nostro Club una conferenza molto interessante, dal titolo: "...quando pittura e poesia si incontrano. Argomento dibattuto fin dall'antichità. Famosa è la locuzione latina del poeta Quinto Orazio Flacco: "ut pictura poesis", come nella pittura così nella poesia. La poesia è come un quadro e un quadro come una poesia.

L'accostamento tra la poesia e l'opera pittorica mostra come arte verbale e arte iconica, con i loro linguaggi diversi e le loro tecniche diverse possono essere splendidi mezzi per esprimere la stessa percezione del mondo e dell'esistenza, gli stessi stati d'animo e labirinti interiori.

Sarà Baudelaire nell'ottocento a teorizzare le corrispondenze tra queste due forme d'arte e a parlare di sinestesia cioè rapporti tra sfere sensoriali diverse e tradizionalmente separate.

L'Ammiraglio Balestra ha associato alcuni quadri alla lettura di versi famosi creando un' atmosfera particolare e suggestiva. Sia l'opera figurativa che l'opera poetica si caricavano di nuovi significati e nuove sensazioni.

Beatrice Del Nero

La storia della cucina livornese a puntate

Vorrei incominciare da lì, dove storia e leggenda si intrecciano, in un racconto di Gastone Razzaguta, scrittore, pittore e critico d'arte livornese, vissuto tra il 1890 e il1950 e che in "Livorno Nostra e Cacciucchesca" racconta che furono i primi abitanti del "Villaggio Labrone", su ispirazione divina, combinarono un

<< Sia_essi dissero_ il piatto della ricordanza. E lo mangino i figli dei nostri figli, e così fino alla consumazione dei secoli >>.

G. Piccini, conosciuto come Jarro, fa nascere il cacciucco dal cuore dei livornesie dice:<< ...un pescatore livornese, sorpreso da improvvisa tempesta, affogò lasciando moglie e figli nella miseria. Dopo tre giorni di fame i bambini andarono da tutti i pescatori amici del babbo ad accattare pesce. Tutti furono generosi e dettero loro chi un pesce chi un altro. La mamma prese dall'orticello erbe e pomodori e con un po' di olio fece una salsa, quindi vi aggiunse i pesci e l'acqua. Preparò una grande zuppiera con fette di pane sulle quali mise i pesci cotti a pezzi e il loro brodo. La fragranza di quel manicaretto giunse alle case vicine e accorse gente a domandar la ricetta: il cacciucco era nato e da lì si diffuse.

Antica Ricetta del Cacciucco alla livornese

500 gr di polpi di scoglio

500 gr di calamari o seppie

300 gr di cicale di mare o mazzancolle. Scampo ecc...

300 gr di palombo

200 gr di pesce da minestra

12 cozze

500 gr di pomodori ben maturi più un cucchiaio di conserva

un bicchiere di olio

un bicchiere di vino rosso

aglio, peperoncino, cipolla, sedano, salvia

8 fette di pane raffermo.

In un tegame mettere metà dell'olio con due spicchi d'aglio, la salvia e il peperoncino, appena l'aglio imbiondisce mettere il polpo a pezzi e far cuocere lentamente, aggiungere, dopo un po', il vino e quindi la conserva di pomodoro. In un altro tegame con il restante olio far dorare la cipolla con il sedano e l'aglio. Aggiungere i pesci da minestra, il pomodoro e un po' d'acqua. Far bollire per una ventina di minuti e passare tutto. Versarlo nel primo tegame. Aggiungere i molluschi già aperti, il pesce al taglio e i crostacei.

Aggiungere il pane arrostito, unto con l'aglio nel fondo delle scodelle.

BUON APPETITO E BUONA PASQUA A TUTTE LE SOCIE.

