Notiziario
Tre Emme

Club Tre Emme di Roma *n. 136 - Novembre 2021*

EDITORIALE

UN AUTUNNO PIENO DI NOVITÀ E PROGETTI

Carissime amiche,

questo autunno ci sta riservando grandi novità, oltre alla ripresa a pieno ritmo delle nostre attività, alcune in presenza, come l'assemblea mensile e la conferenza sulle porcellane tenutesi al Circolo Caio Duilio, ed altre a "distanza", che hanno riscosso una grandissima adesione da parte delle socie di tutte le sedi del Club. Abbiamo, inoltre, assistito a grandi cambiamenti ai vertici della nostra Forza Armata.

L'Ammiraglio di Squadra Giuseppe Cavo Dragone ha lasciato il suo incarico presso la Marina Militare e contestualmente è stato nominato Capo di Stato Maggiore della Difesa. A Lui e alla moglie Rosa, nostra Presidente Onoraria, un ringraziamento di cuore per la loro vicinanza discreta, il loro sostegno e i preziosi consigli nella tempesta nella pandemia. Sono stati un aiuto prezioso in un periodo delicato della vita del nostro Club. A loro l'augurio di grandi soddisfazioni professionali, personali e familiari da parte mia e di tutte le socie Tre Emme.

E' un onore per noi dare il benvenuto all'Ammiraglio di Squadra Enrico Credendino, nominato ed insediato Capo di Stato Maggiore della Marina Militare, con il grande augurio marinaro di "mare calmo e vento in poppa" per questo importante incarico alla guida della nostra benamata Forza Armata.

E adesso a noi! Alla luce di questa situazione così dinamica penso che tutte ci stiamo rendendo sempre più conto che, per stare al passo con i tempi e soprattutto con la nostra Forza Armata, serve un Club più energico, il quale sappia essere vicino alle esigenze delle socie che, nel corso del tempo, sono cambiate. E' inutile negarlo, i motivi che hanno spinto le nostre socie fondatrici ad intraprendere la creazione del Club Tre Emme, più che legittimi ventotto anni fa, sono diversi, come le persone, i ritmi di vita, i comportamenti nei rapporti personali ed interpersonali. Quindi noi ci dobbiamo adeguare a nuovi schemi e nuove soluzioni se vogliamo continuare a portare avanti questa associazione. E allora che fare? Lo chiediamo a voi socie, perché per noi la vostra opinione è importante. In allegato a questo notiziario abbiamo prodotto un questionario, attraverso il quale vorremmo stabilire le vostre preferenze e le vostre perplessità sulle attività svolte fino ad ora e raccogliere suggerimenti, consigli e proposte sulla futura strada da seguire. Vi chiediamo di farlo con la mente aperta e cercando d'individuare quali potrebbero essere veramente le attività e i servizi più accattivanti da proporre a nuove socie, tenendo sempre bene a mente i tempi che stiamo vivendo, le esigenze correlate e la dinamicità della realtà che ci circonda.

Il fisico grande sostenitore della teoria della relatività, Albert Einstein, diceva:

"Follia è fare sempre la stessa cosa aspettandosi risultati diversi"

Quindi, care amiche, non dobbiamo trincerarci dietro al "si è fatto sempre così", dobbiamo avere il coraggio, l'intelligenza e la consapevolezza di cambiare perché solo così riusciremo a prosperare come associazione.

Vi abbraccio tutte

Michela Marignani Pitton

LA MARINA MILITARE AL FIANCO DEI VOLONTARI DI OPERAZIONE SMILE ITALIA ONLUS

C.C.(SAN) Marco Gasparri

La **Fondazione *Operation Smile* Italia Onlus** fa parte di un'organizzazione medica internazionale fondata negli Stati Uniti nel 1982, con lo scopo di raccogliere fondi e attrezzature medico-chirurgiche per consentire, anche nei paesi più poveri, la realizzazione di interventi chirurgici nei confronti di bambini affetti da malformazioni del volto. Ad oggi la fondazione internazionale riunisce una rete di migliaia di volontari provenienti da oltre 80 paesi; in Italia l'associazione è operativa dal 2000 e, grazie ad una vasta rete di medici, infermieri e operatori sanitari, offre cure e assistenza sanitaria, nel nostro Paese e in tutto il mondo, a bambini e adulti nati con malformazioni cranio-maxillo-facciali come la labio-palatoschisi.

Da oramai più di undici anni la **Marina Militare** affianca i volontari di *Operation Smile* con una collaborazione che nel tempo si è sempre più strutturata. Tutto ha avuto inizio nel 2010 ad Haiti. L'Isola, dove la fondazione aveva una sua missione già dal 2008, era stata colpita dal tremendo sisma di cui tutti ancora conserviamo le immagini di devastazione. L'Italia per offrire il proprio contributo ai soccorsi aveva dato il via all'**Operazione *White Crane*** e Nave Cavour, carica di aiuti umanitari e con a bordo un'equipe medico-chirurgica interforze, aveva salpato per la prima volta le ancore alla volta di Port-au-Prince. I nostri militari si trovarono di fronte uno scenario di grande devastazione e sofferenza. Nel corso di un incontro casuale fra l'Ammiraglio Giuseppe Lertora, al comando della Squadra Navale, e il Vice Direttore scientifico della fondazione, il Professor Domenico Scopelliti, nacque l'idea di poter unire le forze per poter offrire un contributo ulteriore. Fu così che imbarcò sulla portaerei un loro team di volontari. In quell'occasione furono operati a bordo 36 pazienti, non solo affetti da malformazioni del volto, ma anche da traumi, esiti di ustioni e tumori.

Quei tragici eventi diedero di fatto il via ad una lunga collaborazione e, a quel primo incontro, seguirono le attività congiunte effettuate nel contesto del **30° Gruppo Navale**, che, con la campagna battezzata "Il Sistema Paese in Movimento", affrontando il periplo dell'Africa, ospitò, sempre a bordo di Nave Cavour, un team di volontari della Fondazione. In quell'occasione furono visitati 154 pazienti e le sale operatorie della nave ammiraglia ospitarono 114 interventi chirurgici effettuati in sei distinti Paesi africani (Kenya, Madagascar, Mozambico, Sudafrica, Ghana, ed

Algeria).

Successivamente, con la sottoscrizione di un accordo, la collaborazione è sfociata nel progetto **"Un Mare di Sorrisi"**, che ha consentito di utilizzare l'area sanitaria di Nave Cavour e successivamente anche di Nave Etna, quando non impegnate in attività istituzionali, per l'effettuazione di *week-end clinic*. Fino ad oggi ne sono stati realizzati in Italia ben 16, con oltre 165 pazienti visitati e 80 interventi chirurgici svolti.

A quel primo protocollo ne sono susseguiti altri che hanno consentito di incrementare e perfezionare il livello di collaborazione, dando così il via alla costituzione della ***Smile House*** **presso il Centro Ospedaliero di Taranto**: un ambulatorio multidisciplinare integrato nella rete assistenziale di *Operation Smile* che permette di seguire i piccoli pazienti fin dal periodo gestazionale e sino al termine dello sviluppo psico-fisico con assistenza e cure riabilitative post operatorie.

La *Smile House* di Taranto si va ad unire ai molti centri di cura dell'organizzazione internazionale sparsi per il mondo; tra questi fin dal settembre del 2011 è operativa la *Smile House* di Milano, primo centro di *Operation Smile* in Europa, alla quale più recentemente si è aggiunta, per l'area centro-Italia, quella in collaborazione con l'Ospedale San Filippo Neri di Roma.

La *Smile House* offre, in un'unica struttura, un'equipe multi specialistica in grado di seguire i pazienti durante tutto l'iter diagnostico e terapeutico che si protrae per tutta l'età evolutiva. Nel centro, oltre alla cura di pazienti con malformazioni congenite cranio-maxillo-facciali, vengono promossi progetti di ricerca scientifica nel campo delle tecniche chirurgiche, della crescita dei mascellari e della qualità della fonazione e formazione di medici provenienti da tutto il mondo.

La creazione di una *Smile House* presso il C.O.M. di Taranto è ritenuta, dalla Fondazione, di importantissima evidenza sociale, in quanto costituirebbe il polo specialistico di riferimento per tutto il sud Italia e consentirebbe di completare il percorso multidisciplinare di assistenza, fornendo in loco consulenze ortodontiche, logopediche e psicologiche.

LA SPEZIA POLO DI ECCELLENZA

SEAFUTURE ALLA SPEZIA: L'EDIZIONE DELLA RIPARTENZA

Paola Acquarone Cappelletti

Dal 27 settembre al 1 ottobre la Spezia ed il suo Arsenale hanno ospitato la settima edizione di Seafuture, posticipata di un anno causa pandemia. Ho avuto il piacere di poter assistere ai discorsi di inaugurazione delle giornate, ricche di incontri e passate sotto un cielo che ancora ha offerto colori sfavillanti e temperature decisamente estive.

"SEAFUTURE è il giusto catalizzatore della Blue economy. La numerosa partecipazione delle Marine dei paesi alleati, degli amici e delle ditte rappresentanti del cluster marittimo mi inorgoglisce e mi rende fiero. La cooperazione basata su un approccio olistico della concezione di marittimità: un approccio interministeriale, interagenzie e interdicasteriale che permetterà di affrontare le nuove sfide dovute alla metamorfosi nel paradigma dei rapporti internazionali. La partecipazione di oggi, a così ampio livello internazionale, ne è la dimostrazione" ha dichiarato l'ammiraglio Cavo Dragone.

Al termine delle allocuzioni, un magnifico spettacolo ha incantato tutti: il lancio dei paracadutisti del Comsubin, cui ha partecipato anche l'ammiraglio Rossi: emozione nel vedere le bandiere allargarsi in cielo e scendere dolcemente nello spazio acqueo dell'Arsenale!

"I dati di quest'edizione confermano l'ottima riuscita della nostra rassegna" ha affermato la presidente della Italian Blue Growth srl, dottoressa Cristiana Pagni. In effetti le presenze delle aziende partecipanti sono salite a 320 dalle passate 177, così come sono cresciute le delegazioni estere che da 42 sono diventate 60. Oltre ai temi legati alla marina e all'industria navale si sono tenute conferenze sulla sicurezza nei porti, nei trasporti e nella logistica. Un'attenzione importante è stata data al tema della sostenibilità ambientale ed economia circolare, per preservare il mare per le generazioni future. Ovviamente il salone è dedicato alle tecnologie marine: una parte significativa è stata dedicata alla Difesa, con ricadute positive di quanto investito in ricerca militare nel mondo civile. Per esempio, utilizzare gli sviluppi della ricerca tecnologica nell'automotive, nel biomedicale e nelle comunicazioni. Ampio spazio anche alle nuove minacce e alla possibilità di contenerle: la cyberdefense è stata anch'essa protagonista.

"La Spezia è un polo d'eccellenza per la tecnologia, per l'industria navale e militare e per la nautica" - ha aggiunto il Presidente della Regione Liguria Giovanni Toti in visita al Salone nei giorni seguenti- *"Questa provincia sta facendo egregiamente un percorso di crescita e sviluppo e Seafuture lo testimonia".*

Anche momenti di convivialità hanno visto partecipanti ed accompagnatori ospitati presso Villa Marigola a Lerici, in una cornice apprezzata dalle delegazioni estere, conquistate ancora una volta dal nostro Golfo dei Poeti.

TRIESTE: UN ITINERARIO LETTERARIO

SABA, SVEVO, JOYCE GRANDI AUTORI DEL PRIMO NOVECENTO

Elisabetta De Giorgi

Trieste, città bellissima e ricca di storia, è importante anche per la presenza di artisti e letterati di cui si possono incontrare tracce e ricordi passeggiando attraverso le vie e i caffè della città.

In via San Nicolò, tra il Canal Grande e Piazza dell'Unità, troviamo la Libreria Antiquaria di Saba, ancora oggi gestita dal figlio di Carletto Cerne che con Umberto Saba collaborava e che si offrì al poeta come prestanome per salvare il negozio durante le leggi razziali. Il poeta amava profondamente la sua città a cui ha dedicato numerose poesie raccolte nella parte del Canzoniere intitolata "Trieste e una donna" e cioè Trieste e Lina, sua moglie. Saba con una poesia che lui stesso definisce "onesta", quindi chiara e aderente alla verità, parla spesso di Trieste che definisce città "di scontrosa grazia"e che paragona a un ragazzaccio "dalle mani troppo grandi".

Oggi entrare nella libreria che si è mantenuta uguale nella vetrina e nell'insegna è una grande emozione e ancora di più lo è parlare con il signor Mario Cerne, figlio del collaboratore di Umberto Saba.

Proseguendo dopo Piazza dell'Unità, su una strada in salita, Via Madonna del Mare, troviamo il Museo di Svevo e Joyce, due scrittori legati da profonda amicizia e collaborazione che tanto hanno influito sulla letteratura del novecento e sulla evoluzione del romanzo.

Joyce arriva a Trieste nel 1904 per insegnare inglese alla Berlitz School, stanco dell'atmosfera e del moralismo della vita in Irlanda. Viene mandato inizialmente a insegnare a Pola e solo successivamente a Trieste dove rimarrà fino al 1920, componendo in questa città parte delle sue opere fino ai primi due capitoli dell'"Ulisse". Proprio grazie alle lezioni di inglese avviene l'incontro con Svevo che, demoralizzato dallo scarso successo dei primi romanzi, lavora nella ditta di vernici navali del suocero e ha bisogno di conoscere la lingua inglese per le esportazioni. Tra Joyce e Svevo nasce un'amicizia che incoraggerà lo scrittore italiano a riprendere a scrivere e a comporre la sua opera più importante, il romanzo psicoanalitico "La coscienza di Zeno".

Il museo è piccolo, si sviluppa in due stanze. Comprende lettere, fotografie, libri. E' inoltre disponibile un video che racconta la vita di Joyce a Trieste e il suo incontro con Svevo. Anche questa tappa del mio itinerario è stata molto emozionante.

E' bello prendere contatto con testimonianze biografiche di autori tanto studiati e amati.

RIFLESSIONI INTERIORI PER MEGLIO COMPRENDERCI
NOI E L'AMBIENTE

MAGIE D'AUTUNNO: COLORI, PROFUMI, SAPORI E RICORDI

Antonio Ricciardi

"Già lo sentimmo venire nel vento d'agosto, nelle piogge di settembre torrenziali e piangenti, e un brivido percorse la terra che ora, nuda e triste, accoglie un sole smarrito". Questo è l'Autunno che il poeta Vincenzo Cardarelli declamava nel 1931… quando c'erano ancora le mezze stagioni.

Oggi i cambiamenti climatici ci stanno abituando alle estati lunghissime e all'inverno improvviso. Poi c'è anche l'ora legale, che a fine ottobre ci cala improvvisamente in una notte anticipata. Ma la natura non rinuncia all'autunno, così come lo cerchiamo ancora noi memori di antiche emozioni.

Nell'atmosfera autunnale le piante decidue si trasformano, le foglie assumono sfumature di giallo, arancione e rosso, prima di cadere e abbandonare all'inverno il fusto spoglio e assopito.

Con la diminuzione delle temperature e delle ore di luce le foglie producono meno clorofilla, quindi i pigmenti di carotene emergono con sfumature giallo arancione. Le notti sempre più fredde favoriscono poi l'apporto delle antocianine, dal tipico colore rosso, sino a che le foglie cadono spazzate dal vento o appesantite dalle piogge.

Ma anche se con i primi freddi i ritmi rallentano, la natura non si ferma. L'autunno è una stagione molto ricca e ci conquista, oltre che per la bellezza dei paesaggi, con i frutti propri del periodo: uva di tutte le qualità, corbezzoli, castagne, zucche (e non solo quelle di Halloween), nocciole, funghi, per citare i più tipici.

La vendemmia, con i suoi riti e le usanze contadine, ci dona al solo pensiero (perché credo che sia sempre più raro poter partecipare "in persona" a una vera raccolta tra i filari) quella gioia istintiva che ci riconcilia con l'inverno incalzante, quando potremo assaggiare il buon vino novello mentre "la nebbia agli irti colli piovigginando sale", così come la raccolta delle castagne, che si affacciano ridenti dai ricci spinosi già aperti nel sottobosco, fa ormai parte più dei ricordi infantili che del comune vissuto.

"Ma per le vie del borgo, dal ribollir de' tini, va l'aspro odor dei vini l'animo a rallegrar" cantava già allora il Carducci, rievocando ancora emozioni tipiche di quella civiltà contadina che va lentamente scomparendo. Forse più vivido è il nostro comune ricordo autunnale dei copriletto riscoperti negli armadi dopo i calori estivi, per riparare nella notte dalle prime avvisaglie del freddo, odorosi della naftalina, all'epoca ancora non messa al bando e padrona incontrastata dei cassetti, sparsa abbondantemente al termine della primavera quando erano andate in letargo, per così dire, le coperte pesanti. Oggi gli impianti, accesi ben per tempo e a temperature più che confortevoli, rendono meno impellenti quegli indumenti che una volta supplivano la mancanza del riscaldamento nelle case, donandoci un tepore costante che però paghiamo salatamente in termini economici, ma soprattutto, di degrado ambientale per il consumo di energie non rinnovabili e l'immissione di gas in atmosfera.

E la fauna? Molti mammiferi vanno in letargo autunnale, ma anche serpenti, coccodrilli, lucertole e alcune specie di lombrichi (chi non ha mai visto almeno una volta un lombrico addormentato?), e poi gechi, rane, marmotte, rospi, ricci, procioni, puzzole, calabroni, api e

formiche. Altri animali invece hanno un letargo alternato a continui risvegli. Mamma orsa, ad esempio, interrompe il sonno per partorire e sfamare i piccoletti, mentre i pipistrelli, che hanno un'ibernazione di sei mesi per la scarsità del cibo, si svegliano ogni dieci giorni per necessità fisiologiche o per cercare luoghi più confortevoli.

Anche l'immagine fantasiosa dei nostri amici animali nascosti nelle loro tane, comodamente accucciati, ci aiuta ad attendere i rigori del gelo incipiente con minor cruccio.

Ma l'autunno aveva anche il profumo dell'inchiostro fresco di stampa dei libri scolastici, che sfogliavamo con curiosità, ma anche un po' timorosi, per scrutarne i contenuti che avremmo dovuto apprendere nei mesi a seguire. E i libri di lettura delle elementari (esistono ancora?) iniziavano proprio con disegni, racconti e filastrocche dell'autunno, per farcene scoprire le ricchezze e i piaceri, ancora offuscati dai ricordi delle belle vacanze da poco trascorse.

I nostri ragazzi nei loro futuri ricordi abbineranno probabilmente all'autunno l'odore dell'imballo del tablet di ultima generazione, consigliato dalla scuola e appena consegnato dal corriere online, aperto freneticamente, con gli stessi sentimenti con cui una volta si sbirciava la carta ricca di accattivanti colori.

L'autunno segna anche il ritorno, dopo le più o meno accentuate sregolatezze estive, a quella quotidianità una volta canonicamente sancita il primo ottobre con l'inizio della scuola.

Avvertiamo nelle vene un fremito di ripresa. Anche l'edicola del nostro giornalaio si riempie di nuove allettanti raccolte da collezionare nei mesi che seguiranno, per riempire le lunghe serate da trascorrere in casa, e tanti si prodigano per invitarci a interessantissimi corsi, dai generi più svariati, cui aderire secondo le nostre più inconsce propensioni… e spesso la tentazione viene! Siamo pieni di progetti su cosa fare, quasi per allontanare da noi la sensazione di una stagione di decadenza.

E sì, perché all'autunno è anche collegato il Disturbo Affettivo Stagionale (alterazione psicofisica descritta nel 1984 da Norman E. Rosenthal), con cambiamenti di umore dovuti al cambio di stagione, per cui soggetti in piena salute mentale con l'approssimarsi dell'inverno manifestano sintomi depressivi, un "modello stagionale" legato allo specifico momento, che scompare totalmente nel resto dell'anno.

Pensiamo anche ai cittadini dei Paesi molto più a Nord di noi, che si preparano alla lunga notte, quella non interrotta dal sorgere quotidiano del sole e che nel giorno della luce, quello dedicato appunto a Santa Lucia, iniziano solo a intravedere la fine del lungo tunnel di buio. Non che la lunghissima giornata estiva sia meno fastidiosa per chi è abituato all'equilibrata alternanza giorno/notte, e lo dico per quanto personalmente verificato, in particolare e per ragioni del mio servizio, nelle nostre sedi diplomatiche in Russia. Un giorno senza tregua è snervante quanto una notte infinita! Anche la musica si ispira al cambiamento stagionale. Le canzoni che parlano dell'autunno sono molte, per lo più foriere (anch'esse!) di sentimenti malinconici. Gli amori nascono sempre in primavera o in estate e finiscono in autunno quando tutto si avvia alla stasi invernale, e i versi ce lo confermano (Verrà, lo so, verrà la fine di agosto… sarà, lo so, sarà la fine di tutto!). Ma l'autunno dobbiamo viverlo anche come un periodo di contemplazione, che ispira tanti bei brani, sovente metafora della vita.

"Le foglie morte cadono a mucchi come i ricordi e i rimpianti, e il vento del nord porta via tutto nella più fredda notte che dimentica. Vedi: non ho dimenticato la canzone che mi cantavi", scriveva Jacques Prevert nella bellissima poesia poi cantata da Edith Piaf e da tanti altri interpreti internazionali, tutti affascinati dalla sua straordinaria forza emotiva che ci porta alla ricerca del tempo perduto, con la riscoperta delle emozioni più antiche e della primavera vissuta da ciascuno nella più profonda intimità.

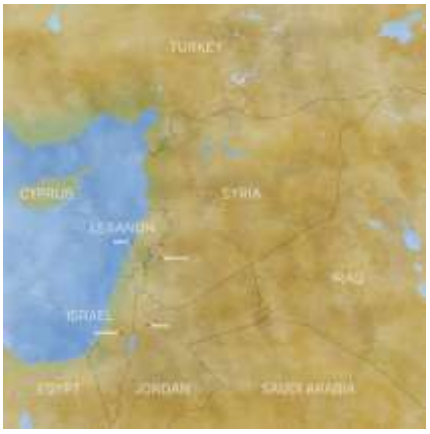
Quindi, nonostante i cambiamenti climatici e il buco nell'ozono, evitiamo dopo ferragosto di pensare solo e soltanto al Natale ignorando la bellezza dei mesi autunnali, quasi per non avvertire l'estate che ci abbandona e gettarci a piè pari nell'ebrezza delle festività.

Riscopriamo le bellezze e i valori che l'autunno ci riserva, ci farà tanto bene e saremo tutti più felici.

Vividi e piacevoli ricordi

LA CUCINA SIRIANA

Maria Rosaria de Falco



Il Corano recita "Nutritevi di ciò che la terra produce di buono e sano". Una simile massima, per quanto banale, si adatta certamente alla cucina siriana, ma certamente c'è qualcosa in più. La cucina in Siria è una forma d'arte, al pari della musica, della poesia del canto. Per chi come me ha avuto la fortuna di mangiare a tavola nelle case di amici siriani, ha imparato che il cibo, da quelle parti, ha una tradizione antica, raffinata, colorata, a dimostrazione della finezza e al tempo stesso della magnificenza di un popolo. Un popolo abituato al deserto, anche se si dice che l'agricoltura sia nata in Siria, tra il Tigri e l'Eufrate, la Mesopotamia, o come viene chiamata oggi la Mezzaluna fertile, dove rifocillare l'ospite è un dovere sacro.

Un pranzo o una cena possono durare diverse ore, ma la convivialità e la cordialità dei vostri ospiti vi faranno dimenticare la nozione del tempo. Anche perché noi occidentali siamo abituati ad una cucina verticale (un antipasto, un primo, un secondo con contorno, un dessert in successione), mentre in Oriente la prima impressione è quella di una cucina orizzontale.

Il pasto inizia con gli antipasti, che si chiamano *mezze*. Come in Grecia o in Turchia starete pensando. Beh il concetto è questo, solo che in Siria le *mezze* possono essere, in banchetti di un certo rilievo, anche cento. E non si muore, starete pensando? La risposta è no, perché non siete mica obbligati a mangiarli tutti, potete tranquillamente piluccare quelli che per forma, colore o qualità degli ingredienti, vi attirano di più.

Già gli ingredienti. Mediterranei, come le nostre comuni radici. Ed ecco gli antipasti di verdure crude, i pomodori, le insalate insaporite con il pane fritto, il *tabbouleh*, un'insalata di pomodori tagliati piccolissimi, prezzemolo tritato finemente, un'idea di cipollina fresca, olio, limone su una base di bulghur, grano duro macinato grosso e poi bollito, gli spinaci siriani, lo yogurt insaporito con olio e menta, gli involtini di foglie di vite imbottiti di riso e carne, i peperoni arrostiti e frullati con olio, limone, noci, pangrattato e un tocco di melograno, e poi le melanzane, vere trionfatrici della tavola. Con questo ortaggio versatile, che ha dovuto combattere per affermarsi sulle tavole di noi occidentali (a memoria di questo combattimento ricordiamo che la melanzana o *mela insana* è stata considerata per anni un ortaggio velenoso), si preparano innumerevoli piatti, primo fra tutti una crema ottenuta dalla polpa delle melanzane cotte al forno da spalmare sul pane, così come si spalma sul pane l'*hummous*, una crema ottenuta dai ceci bolliti frullati insieme alla pasta di sesamo, olio e aglio, arrivata anche sulle nostre tavole. Si passa poi ai fritti: ed ecco i *felafel*, polpettine di legumi come fave, ceci e fagioli, aglio, cumino e summac, una spezia tradizionale, che sostituiscono la carne nei giorni di digiuno, e i *bourek*, involtini di pasta fillo ripieni di formaggio, o carne macinata o spinaci, le *kibbeh*, polpettine di grano macinato, l'onnipresente bulghur, carne di manzo o di agnello ed erbe aromatiche o frutta secca, come uva passa, prugne o albicocche disidratate.

A dimostrazione che noi, abitanti delle due sponde del Mediterraneo, impazziamo per la frittura. D'altra parte siamo la terra della vite e dell'olivo. Ma il Medio Oriente, e la Siria in particolare, benedetta dall'acqua del Tigri e dell'Eufrate, è la terra dei pistacchi, un albero resistente alla scarsità di acqua, decorativo, onnipresente nei dolci di tutta l'area.

Ma passiamo al secondo piatto, quella che viene considerata la portata principale, perché gli antipasti, sono un gioco, un divertimento per il gusto, ma soprattutto per la vista. Domina la carne, specialmente quella di agnello, arrostita sulla brace, gli spiedini di carne macinata, gli arrosti al forno, serviti su un letto di riso aromatizzato da mandorle e spezie, ma anche piatti particolari, come il *kebab bil karaz*, tipico della raffinatissima cucina di Aleppo, polpettine di agnello con salsa di amarene e pasta di melograno, un agrodolce inedito, ma gradevolissimo. Tutti i piatti descritti finora sono accompagnati dal tipico pane siriano, simile alla nostra piadina, senza lievito, che di solito viene cotto al momento, e che spezzato, funge da cucchiaio per prendere il cibo e portarlo alla bocca, facendo egregiamente le veci delle posate. Un pasto non può finire senza i dolci. In alcuni ristoranti ci si alza da tavola, e si va a mangiare il dessert su una tavola diversa, che viene apparecchiata con una tovaglia pulita perché il dolce non deve avere il minimo sentore dei cibi salati. Raffinatezze orientali!

I dolci arabi, e quelli siriani in particolare, si mangiano con la vista e con l'olfatto, prima ancora che con la bocca. I profumi dell'acqua di rose, dell'acqua di fiori d'arancio (quella che dà il profumo alla pastiera napoletana) del miele e dei pistacchi, pervadono la pasticceria locale, ricca di centinaia di specialità differenti, che vi risparmio, a torto bollate come "troppo dolci". Un pasto siriano è spesso accompagnato dal narghilè. Non è disdicevole fumare tra una pietanza e l'altra, ed è una musica sentire l'acqua che gorgoglia e annusare il tabacco aromatizzato alla frutta e l'odore pungente del carbone usato per far bollire l'acqua del narghilè. Come l'odore del caffè alla turca, aromatizzato al cardamomo, e del sapone di Aleppo, una miscela di un colore verde, ottenuta da una miscela di olio di oliva, olio di alloro e soda, che va fatto invecchiare per mesi, o addirittura per anni, come il vino. Non è consentito berlo, secondo i dettami religiosi, ma come si dice "Nessuno è perfetto"…

Maria Rosaria de Falco, figlia di Renato de Falco, definito "la Cassazione della lingua napoletana", nasce a Napoli, e vive a Roma da oltre 40 anni. Ha sempre lavorato in ambito internazionale, nelle Università di Tor Vergata e La Sapienza, e presso l'assessorato alla Cultura della Regione Lazio. Dal 1993 al 2008 ha ricoperto la carica di Segretario Generale dell'UNIMED. In questo ambito ha gestito progetti di cooperazione allo sviluppo, finanziati dall'Unione Europea, dal Ministero degli Esteri e da altri organismi sia pubblici che privati. Ha tenuto corsi di formazione in Algeria, Siria, Giordania, Libano, Palestina, nonché in numerose università europee. Presso la Facoltà di Economia dell'Università La Sapienza ha insegnato Institutional buildingand related project management nell'ambito del Master "European and International Policies and Crisis Management"Ama viaggiare, scrivere, e la buona cucina.

Da Rousseau a Marc Augé

PICCOLE FELICITÀ…MALGRADO TUTTO

Mariella Catozzi

La felicità e la sua ricerca sono una domanda che l'uomo si è posta da sempre, è un tema che ha attraversato tutto il mondo occidentale fin da i tempi di Epicuro, il filosofo che scrisse un celebre trattatello.

Questo motivo trovò il suo punto di forza al tempo dell'Illuminismo quando Rousseau scrive "Emilio o dell'Educazione". Secondo il francese, solo al riparo dalla società corrotta e in un ambiente a contatto con la natura, Emile potrà diventare un uomo buono e generoso ed essere felice. Aillenz è un ambiente cinto da alberi, luogo ameno e lontano da ogni memoria o tradizione: in fondo Emile viene educato in un modo atemporale, in un non - luogo.

Da Rousseau a Marc Augé, il noto autore contemporaneo famoso per aver scritto "La vecchiaia non esiste". Bene, Marc oggi si chiede dove si può trovare la felicità in una età che egli chiama "la Surmodernità"? Cioè più della modernità, una modernità arricchita. La principale qualità del nostro tempo è stata la mobilizzazione senza confini, un moto, un movimento continuo. Quasi elevato a rango di categoria dell'essere umano L'uomo sembra non trovare più un luogo fisso o più o meno stabile del proprio essere nel mondo. Insomma il non essere "a casa" è una specificità dell'uomo moderno. Io rispondo: se c'é una forma di felicità è quella di una casa destinata ad ospitare la felicità intima e segreta di una coppia, o di una famiglia. A proposito Ariosto aveva fatto inchiodare sullo stipite della sua porta *"Parva sed apta mihi",* che è stato sostituito dal vecchio adagio *"Per piccina che tu sia"*, che potrebbe diventare il più ambizioso degli ideali se non ci fossero la carriera, il successo, i soldi. Attualmente l'icona della felicità è affidata alla casetta del Mulino Bianco, oppure alla serie TV " La casa della prateria". Rendiamoci conto che ci viene venduta una felicità di mercato in varie forme: viaggi, villaggi vacanze, crociere, cura del corpo, l'eterna giovinezza. Esiste un mercato per partner casuali, compagni per brevi tratti di vita. Tuttavia in coscienza l'uomo e la donna cercano la felicità che, come sosteneva Freud, si basa sul desiderio che è all'origine di questa illusione ed è quanto di più forte possa esistere.

Un esempio è la forza poetica del moto di ritorno; le vacanze nel luogo di origine familiare non sono solo un ritorno "geografico", ma anche un illusorio ritorno all'infanzia.

Dobbiamo rivalutare le felicità fugaci perché sono rivelatrici: ci rendiamo conto della loro importanza quando la pandemia ce le ha sottratte. Ricordiamo i sabato sera quando ci incontravamo con gli stessi amici e si poneva la solita domanda un po' annoiati: dove si mangia la pizza? Quanta nostalgia!

Un altro in un letto di ospedale ripensa al valore della passeggiata in città con l'amico. Bisogna possedere e riscoprire le piccole felicità per rinnovare il legame sociale. Non dimentichiamoci il più importante: la felicità di esistere.

Tra storia, arte e celebrazioni

STORIA DELLA MADONNA DI MARALUNGA

Ornella Corsi La Maestra

Era un mattino di primavera del 1480 quando tre pescatori lericini fecero una miracolosa scoperta: nei pressi della punta di Maralunga - Lerici, trovarono un quadro formato da una tavola dipinta raffigurante due immagini della Madonna col Bambino. Al centro della pala, in alto, campeggia una colomba a simboleggiare la presenza dello Spirito Santo; nell'immagine di destra la Vergine è circondata da Angeli (richiamando l'invocazione delle litanie "Regina degli Angeli") mentre a sinistra tiene in mano una rosa (ricordando l'invocazione "Rosa Mistica") e il Bambino mostra la scritta "Madre mia, io son contento, purché lo peccator si penta". Da subito la popolazione accolse il ritrovamento del quadro come un segnale divino, e ha dato vita a una forte tradizione orale. Il quadro è arrivato in quel luogo senza particolari misteri ma è storia vera che fosse proprio l'anno 1480 quandoi tre pescatori Ambrogio Giacopello, Francesco Colotto e Pietro Muzio trovarono l'immagine sacra come documenta la scritta ben visibile nella parte inferiore del quadro stesso, che ancora oggi è conservato nella chiesa di San Francesco in Lerici.

Benché fosse dunque evidente che la tavola dipinta appartenesse a una nave naufragata, tutta la popolazione accolse il fatto come un prodigio fino a sentirsi investita di un grande onore per essere stata scelta come custode di un oggetto tanto prezioso. La devozione fu talmente intensa che venne edificata una chiesa dedicata proprio alla Madonna di Maralunga, e che divenne, nel tempo, il centro della devozione mariana dei lericini e dove quotidianamente affluivano quanti volevano pregare e ringraziare. Alla Madonna venuta dal mare furono devoti in particolare marinai, pescatori e naviganti e fu proprio nella chiesa di Maralunga che, nel 1629, fu costituita la "confraternita di Sant'Erasmo, Opera, Padroni e Marinai". Nello stesso anno fu firmata anche una convenzione con il Priore del Monastero della Santissima Annunziata, ivi presente, per seppellire i marinai defunti in mare all'interno della chiesa e per celebrare le Sante Messe di suffragio delle anime. Alla fine del 1700 le cose cambiarono perché, a seguito di un Editto napoleonico, fu ordinata la soppressione dei conventi, così anche i Frati Agostiniani furono costretti a lasciare Maralunga e il quadro, di conseguenza, trasferito (febbraio 1799) nella chiesa parrocchiale di Lerici dove venne allestita l'apposita Cappella Santuario. Anche la chiesa di Maralunga, nel 1810, fu abbandonata definitivamente: era situata tra gli scogli, sul lido del mare, dotata di una campana ricavata da una bombarda di bronzo regalata al Priore del Convento dai Consiglieri comunali di Lerici. La campana doveva essere suonata in tempo di burrasca affinché i marinai potessero rientrare in porto sani e salvi.

Nel 1939 venne edificata la nuova chiesetta per volontà del Commendator Gervasio Pellegrino Carpanini, poco lontano dal sito dove sorgeva quella originale, pur sempre dedicata alla Madonna di Maralunga. Negli anni la devozione dei lericini per la loro Madre Divina è diventata sempre più intensa: dove non arriva la fede arriva comunque la tradizione di riconoscere quell'immagine come propria. Ogni abitato ha infatti una riproduzione in terracotta del quadro e ad ogni nuova abitazione ne viene fatto dono ancora oggi. Persino sulla scogliera prospicente il mare aperto è stata posta una lastra di marmo raffigurante l'immagine sacra, ben visibile dal mare di giorno e di notte, a protezione di tutti i naviganti.

Alla Madonna di Maralunga sono dedicate preghiere canti e poesie; i lericini la festeggiano ogni anno insieme a Sant'Erasmo. A entrambi sono dedicati innumerevoli ex voto dai marittimi che in ogni parte del mondo hanno superato momenti di difficoltà in mare. Tali ex voto sono oggi stati trasferiti nella chiesa di San Rocco e conservati nell'Oratorio di San Bernardino. Ogni anno, il 25 marzo, la cittadinanza ricorda "quella mattina di primavera", per tradizione o per fede. Infatti non mancano le solenni celebrazioni religiose come non mancano le tradizioni più popolari che culminano nella preparazione di piatti tipici quali la torta di granfarro e la torta di riso.

Formella in terracotta posta all'ingresso dello stabilimento Elioterapico Marina Militare di Maralunga

RICETTA STORICA DELLA TORTA DI GRANFARRO
"TORTE DE GRANFARO" PE A MADONA

250 g di "granfaro" (farro Spelta)
6 Cucchiai di Olio extravergine di oliva ligure
5 Uova
1 Bicchiere di latte
Pepe abbondante
Sale

Sfoglia: Farina; 2 cucchiai d'olio (meglio di semi); acqua; sale
Fare bollire il "granfaro" in acqua salata per 40 minuti (se messo a bagno la sera precedente, bastano 30 minuti).
Cotto il granfaro, colarlo, metterlo in un recipiente, ed aggiungere allo stesso tutti gli ingredienti .
Stendere la sfoglia (lavorata una mezz'ora prima), metterla nella pirofila unta precedentemente. Sfoglia abbondante (oltre i bordi) in modo che raccolga completamente il composto che va versato nella pirofila. Coprire parzialmente il "granfaro" con la sfoglia esterna (anche se uscisse un po' d'uovo è lo stesso).
Mettere la torta in forno a temperatura moderata. Togliere quando è colorita ramata

Il passato è vivo ed ha molto da raccontarci

IL MORBO DI K.

Carla Pullano

Durante la seconda Guerra Mondiale a Roma ci fu una terribile epidemia di una malattia sconosciuta e pericolosa.

Si chiamava morbo di K., aveva sintomi molto gravi ed era estremamente contagiosa, ma grazie all'intuizione di tre medici eccezionali (Giovanni Borromeo, Adriano Ossicini e Vittorio Sacerdoti) non ci fu alcuna vittima. Tutti i malati, messi in isolamento in un padiglione dell'ospedale Fatebenefratelli, si salvarono miracolosamente, nonostante il morbo di K. e la sua contagiosità. Il Fatebenefratelli era stato già rifugio per Ebrei, Russi, Polacchi e antifascisti svariate volte negli anni, in quanto notoriamente antifascista. In Italia vigeva l'obbligo per tutto il personale di pubblica amministrazione di iscriversi al Partito Nazionale Fascista per poter lavorare, ma il Fatebenefratelli era una struttura privata e il suo personale era esente da quest'obbligo.

Iniziò tutto il 16 ottobre 1943, il "sabato nero", quando le SS fecero un rastrellamento nel Ghetto di Roma costringendo 1024 persone, tra cui centinaia di bambini, a salire sui treni dell'orrore per andare a morire ad Auschwitz.

Qualcuno però riuscì ad evitare i nazisti e a salvarsi, cercando rifugio proprio sull'isola Tiberina dove il coraggioso dottor Borromeo, primario dell'ospedale, decise di ricoverarli tutti, quasi un centinaio.

Ovviamente bisognava compilare una cartella clinica per questi pazienti speciali. E così i tre medici, in particolare Vittorio Sacerdoti (che in quanto ebreo era già stato vittima delle leggi razziali e lavorava sotto falso nome all'ospedale, protetto dal primario Borromeo), immaginarono una malattia orrenda, devastante e contagiosa, il Morbo di K., dove la K. indicava in realtà Kesserling, lo spietato ufficiale nazista, o secondo altre fonti, Kappler, il disumano persecutore di Roma. I finti ricoverati furono messi tutti in un reparto speciale, in isolamento.

La sera del 16 ottobre 1943, quando i nazisti arrivarono a perlustrare l'ospedale, trovarono i tre medici, Borromeo, Ossicini e Sacerdoti con delle mascherine sul volto, preoccupatissimi per lo scoppio di questa improvvisa e pericolosa epidemia.

I nazisti allora pretesero di vedere tutte le cartelle cliniche, dato che c'era anche un medico tra loro, ma alla richiesta del dottor Borromeo di andare a visitare personalmente i malati ebbero paura di questo terribile morbo di K. e preferirono andarsene. Ma la storia non finisce qui.

Borromeo, Ossicini e Sacerdoti continuarono quotidianamente ad aiutare ebrei e partigiani. Istallarono una radio ricetrasmittente clandestina negli scantinati dell'ospedale per restare in contatto con gli altri partigiani e con Radio Londra, dichiararono morti, proprio per il morbo di K., i finti pazienti e procurarono loro documenti falsi per farli fuggire, esponendosi così a grandi rischi, in un triste momento storico in cui le delazioni ai tedeschi erano all'ordine del giorno e l'ospedale pullulava di spie.

Questi tre medici coraggiosi non arretrarono davanti all'orrore e alla paura, perché, come non smetteva di raccontare nelle interviste dopo la guerra Adriano Ossicini: "Bisogna cercare di essere dalla parte giusta, sempre".

Per chi volesse approfondire consiglio di leggere il libro di Pietro Borromeo, figlio di Giovanni Borromeo: "Il giusto che inventò il morbo di K."

Una dolce, antichissima tradizione

HALLOWEEN ALLA VENEZIANA

Silvana Fichera Garello

Da veneziana di lungo corso mi fa sempre piacere segnalare tradizioni locali che testimoniano come Venezia, nella sua lunga storia, abbia spesso anticipato mode o usi moderni.

Questa volta voglio rivendicare il primato di Venezia sulla festa americana di Halloween! Il dolce ricatto esercitato dai bambini al grido di "dolcetto o scherzetto", infatti, non è stato inventato in America.

A Venezia una simile usanza è legata a una festa più allegra di quella dei morti. Fin dal XVI secolo celebriamo infatti un santo gentile, San Martino, famoso per un gesto di altruismo. Tutti sappiamo la storia: in una fredda giornata di novembre il santo, a quel tempo soldato, si imbatte in un tremante mendicante coperto di stracci; si toglie il mantello e con la spada lo taglia a metà, donandone una al povero.

Questo gesto di bontà da parte di un giovane dedito piuttosto a opere di guerra ha colpito l'immaginazione di tante generazioni, e a Venezia si è tradotto nella celebrazione festosa dell'11 novembre.

Anticamente si offrivano a vicini e amici castagne arrosto, bocconcini di formaggio o salame e non mancava un buon bicchiere di vino. Per sollecitare la generosità si cantava una filastrocca scherzosa che si concludeva con un ringraziamento per l'eventuale dono: "*E co questo la ringrassiemo del buon animo e del buon cuor, e un altro ano ritornaremo se ghepiase al buon Signor*" (E con questo la ringraziamo del buon animo e del buon cuore, e l'anno prossimo ritorneremo se così piace al buon Signore). Chi invece non riceveva nulla lanciava una minaccia: "*Tanti ciodighexe in sta porta, tanti diavoli che ve porta*" (Quanti sono i chiodi in questa porta, tanti siano i diavoli che vi portano via). Dolcetto o scherzetto, appunto!

La tradizione di sollecitare un regalino si ridusse gradualmente ai più giovani, e quando ero piccola i bambini veneziani percorrevano rumorosamente le calli veneziane battendo cucchiai e mestoli sulle pentole e chiedendo un regalino ai negozianti. Oggi la tradizione è sempre meno diffusa, eppure il rumore di pentolame si sente ancora.

L'uso di donare qualcosa da mangiare agli amici e alla famiglia non si è perduto, trasferendosi sui dolci. Oggi si preparano dei grossi biscotti di pastafrolla con la silhouette di un cavaliere con la spada alzata, e si ricoprono di decorazioni colorate e commestibili: smarties, caramelle gommose, cioccolatini, fissati con la glassa. Non deve mai mancare una monetina d'oro (di cioccolato) per la buona fortuna. I "sammartini" scintillano colorati e bellissimi (e costosi!) dalle vetrine delle pasticcerie ma si preparano anche in casa con i bambini, in maniera più divertente e economica. Basta uno stampo apposito, una buona pastafrolla, un po' di allegria e molte caramelle. E pazienza se la glassa ve la ritrovate fino sul lampadario. Buon San Martino a tutti!

Premio Santa Rita sezione A-Poesia

UNA POESIA DI ALBERTO SILVESTRO

La vita è attesa:
attesa di fiorire e di sfiorire,
amare e disamare,
conoscere, obliare,
volere, disvolere.
E' tempo che veloce se ne va, è carne che da soda si avvizzisce,
é sangue che circola e s'arresta.
E' spirito che vigila e comanda,
é vento che infuria e poi s'acqueta.
La vita è attesa…
…attesa di morire.

Foto di Enrico Ribeca

La Raccontadina

RIMEDI NATURALI PER L'ARRIVO DELL'INVERNO

Francesca Pachetti

Coprirsi il collo con una sciarpa, possibilmente non sintetica e possibilmente che porti ancora un profumo o almeno un ricordo
tenersi al caldo i piedi, pancia e reni con calzini e maglioni di lana
non accendere condizionatori... e i termosifoni solo se due coperte non bastano
raccogliere fiori da portare in casa quando piove, altrimenti fermarsi a guardarli
preparare zuppe di verdura, calde
impastare il pane
prendere una decisione
farsi una tana con quello che ti pare e dove ti pare, con accesso singolo e privato: andarci ogni volta che chiama
annusare spesso olio di lavanda, di rosmarino e limone
piangere, se necessario
ridere, quando capita
baciare, per chi può
stare a letto con la coperta sopra gli occhi a inventare favole, poi farle diventare neve e vere
camminare
andare a tenere compagnia al bosco
consolare il mare
costruire un aquilone ed aspettare il vento
appoggiare la testa sulla spalla dei nonni e se non ci sono, sulla corteccia di un albero
rifare il letto tutte le mattine e una vita ogni giorno
dire la verità
scrivere lettere e consegnarle
leggere libri per bambini
avere una canzone per colazione, pranzo, merenda e cena
bere centrifugati di frutta e verdura (il più buono per me è mela e barbabietola)
accompagnare il prato
semplificare
semplificarsi
dimenticare
amare quello che c'è, quello che non c'è, non c'è
svelare i segreti
cercare e trovare un carillon e usarlo, quando serve
spogliarsi di tutte le foglie e tremare
inginocchiarsi dove vuoi
mettere le mani dentro alle maniche lunghe e sventolare le braccia
registrare la pioggia e ascoltarla ad ogni paura, ché l'acqua scioglie tutto
sedersi su uno scalino con il viso tra le mani
accarezzarsi le ciglia
respirare.

Consigliato da Barbara Sarto

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 anche l'aspetto critico di una pellicola. Buona visione, e non smettete di sognare perché il cinema è sogno.

Tre piani

Tre piani – Film (2021) è il nuovo lungometraggio, a sei anni di distanza da **Mia Madre**, di **Nanni Moretti**, presentato anch'esso a Cannes. Per la prima volta in 45 anni il regista sceglie di sviluppare un film partendo da un soggetto non originale: alla base di Tre Piani c'è infatti l'omonimo romanzo dell'autore israeliano **Eshkol Nevo**. Il film si apre subito con la macchina da presa che è fissa sulla facciata di un condominio della Roma bene, dove sono distinguibili tre piani.

Una serie di eventi trasformerà radicalmente la vita degli abitanti di questo edificio romano, rivelando la loro difficoltà a essere genitori, vicini di casa, in un mondo dove risentimento e paura sembrano aver avuto la meglio nella convivenza. Mentre gli uomini sono prigionieri della loro testardaggine, le donne cercano, ognuna a suo modo, di ricucire queste vite disunite e di trasmettere finalmente serenamente un amore che si sarebbe creduto scomparso per sempre.

Un cast di prim'ordine tra cui **Margherita Buy**, lo stesso **Nanni Moretti**, **Riccardo Scamarcio** e **Alba Rohrwacher**. Una sera a Roma accade un evento drammatico, che sconvolge la vita degli abitanti di un piccolo condominio. Il regista pone tutta la sua attenzione sul male che affligge la società contemporanea. Tutti gli uomini di queste famiglie falliscono, bloccati in un ruolo antiquato che non porta felicità ai loro cari. Il personaggio del giudice ne è un perfetto esempio: perennemente deluso dal figlio, non lo capisce, peggio lo rifiuta. Dora, invece, non abbandona mai il figlio, o se lo fa, è a causa di un ultimatum imposto dal marito, una vigliaccheria atroce dalla quale non si riprenderà.

Un geniale Nanni Moretti che riesce a far capire ai suoi spettatori che in fin dei conti l'attenzione non è sempre al posto giusto. Invisibile è la sofferenza di un figlio, la sua incapacità di costruirsi, a causa di genitori dispotici, la gioia di vivere di un bambino che è stato etichettato come malato. La musica composta da Nicola Piovani accompagna la severità del film che lascia poche speranze.

Il regista eccelle nella messa in scena della complessità umana. Il film nel finale sceglie un tono più intimista che lascia allo spettatore la possibilità di ogni forma di emozione.

I personaggi sono sempre a rischio di agire, tutti sono vittime di una solitudine borghese**.** Una pellicola che sa raccontare storie, ci si abbandona alla bellezza dei sentimenti, al pudore e, a volte, alla goffaggine dei personaggi con il vero piacere di incontrare qualcosa che potrebbe somigliare alla nostra vita.

www.dreamingcinema.it

La via dei fiori

a cura di Rosangela Piantini

Corbezzolo (Arbutus unedo)

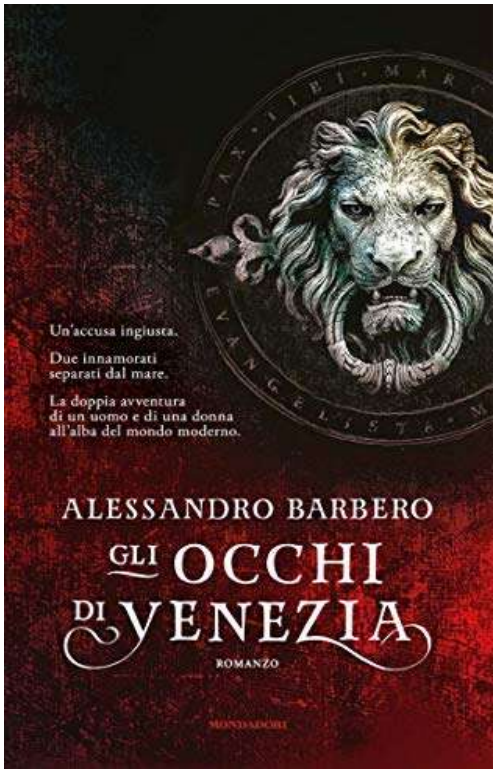
E' un albero da frutto della famiglia delle ericacee, comune nella macchia mediterranea. All'inizio dell'estate produce delicati fiorellini a forma di campanelline, poi si formano le cosiddette "ciliegie di mare" (o corbezzole), che maturando diventano gialle, arancio e poi rosse. A questo punto sono di gusto gradevole, ma soprattutto molto decorative.

Abbiamo scelto il corbezzolo per un paesaggio autunnale, accostandolo a piccoli crisantemi e cimette di thuja.

Tra le pagine

a cura di Francesca Garello

Alessandro Barbero, *Gli occhi di Venezia*, Mondadori, 2021, ISBN 978-8804734567



Alessandro Barbero è uno storico e divulgatore di fama assolutamente meritata. Non sapevo però (mea culpa!) che oltre ai tanti saggi è autore anche di qualche romanzo storico. Uno dei suoi primi scritti (del 2011) è stato di recente ristampato e io l'ho comprato un po' per curiosità e un po' perché il romanzo si svolge nella mia città del cuore, Venezia, nel secolo d'oro della Serenissima, il Cinquecento. È la storia avventurosa di Michele, giovane muratore da poco sposo della diciassettenne Bianca, costretto a fuggire da Venezia per una falsa accusa. La narrazione si divide quindi in due filoni: uno segue Michele per tutto il Mediterraneo a bordo di una "galera" dove si è arruolato come rematore; l'altro ci mostra le difficoltà di Bianca, sola e senza un soldo, in una città ricca ma crudele con i poveri. Il lieto fine è garantito, dopo aver sofferto con i protagonisti e appreso molti elementi sulla vita a bordo delle navi della Serenissima, sui commerci che resero ricca Venezia, sugli usi della città. La narrazione, tuttavia, a volte è appesantita da spiegazioni che sono certo istruttive e affascinanti, ma forse un tantino troppo dettagliate. Benché il romanzo non mi sia dispiaciuto, credo che l'ambiente ideale per Barbero sia il saggio divulgativo, nel quale il suo spirito arguto si mescola alla vasta cultura in un mix più equilibrato.

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@moglimarinamilitare.it

In copertina "Il bosco d'autunno-inverno" di Klimt
Con l'esposizione *Klimt. La Secessione e l'Italia* l'artista austriaco torna a Roma, a palazzo Braschi dal 27/10/2021 al 27/03/2022

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